

滋賀県近江八幡市



近江牛・和牛専門 レストラン寛閑観

GRAND OPEN

本年2023年12月グランドオープン!

株式会社もりしま 代表 森嶋篤雄 プロデュース

株式会社もりしま 代表森嶋篤雄がプロデュースする近江牛・和牛専門のレストラン寛閑観(かんかんかん)が本場滋賀近江八幡にオープンいたします。

滋賀への旅行の際にぜひお立ち寄りいただき、旅の思い出の一つとして近江牛を通して提供される空間すべてをお愉しみいただければ幸いです。

- ◆ 団体様 56名 その他個室3部屋ご用意がございます。
(4名・6名・8名様用)
- ◆ 観光バス駐車可 ◆ 駐車場 40台
- ◆ エレベーター有





※写真はイメージです

寛閑観コース 12,100円 (税別)

料理長がこだわりぬいた美味しい近江牛のフルコースをお愉しみください

近江牛満足御膳 6,600円 (税別)

ステーキを中心としたミニ会席コースをお膳に詰めさせていただきました



石焼コース 8,800円 (税別)

熱した石版の上で焼かれる特上のお肉は、遠赤外線効果で焦げることなくお肉のうまみを引き出します



すき焼きコース 8,800円 (税別)

極上のお肉と甘みが特製割り下と絡まり口の中に広がります。贅沢な味わいを愉ませてくれる逸品です

飲み放題プラン

飲み放題プランもご用意いたします。
ソフトドリンク、アルコール各種ございますのでご相談ください。

美味しいお肉の提供を通じて人々の心に寄り添う食文化を発信します。



「寛閑観(かんかんかん)」は、株式会社もりしまのルーツに由来する言葉。私たちの先祖に、明治初頭、「米久」の屋号で牛鍋専門店を営み近江牛を世に広めた竹中久次と森嶋留蔵の兄弟がおります。その流れをくみ、北大路魯山人の「星ヶ岡茶寮」のライバルとしても名を馳せたのが高級料亭「春岱寮」。ここで発行された月刊誌の名が『寛閑観』でした。

「寛」は寛容の心、「閑」は長閑(のどか)なさま、「観」はゆっくり物事と向きあうこと。お客さまと地域社会、仲間との心豊かな関係を象徴するこの言葉は、近江商人の「三方よし」の精神、そして私たちの思いと重なります。美味しいお肉の提供が、みなさまの幸せにつながることを願って。スタッフ一同、熱い志を胸に、十人十色のご期待にお応えできる味とサービスの創出を目指してまいります。



近江牛・和牛専門
レストラン 寛閑観
TEL.0748-38-5135
FAX.0748-38-5355

アクセス

車でお越しの場合

- 名神高速道路「竜王IC」より
国道8号線沿い約10分

定休日/月曜 11:00~15:00(LO 14:30) 17:00~21:00(LO 20:00)
〒523-0027 滋賀県近江八幡市東川町133-1
<https://www.kan-kan-kan.com/> info-mail@kankankan.co.jp

