



LOCAL FEAST

09

# 茶館喫茶去

【大津】

さかん きっさこ

心と身体を思う素材にこだわった  
薬膳の味わいを

ヘルシーで美味しい  
薬膳の魅力伝える  
60種以上もの中国茶と薬膳料理の専門店。イライラ防止、冷え性改善など、薬膳の効能をしっかり意識しつつも「気軽に味わえるように」と、炒め物にココナッツオイルを使ったり、揚げ物には米油を使用したりと、若い世代で注目されている食材を使ったオリジナルメニューを提案している。



1) 中国本土や台湾から直接仕入れる中国茶は600円から楽しめる。2) プルッとした食感がいい雲呑に二種類の包子が楽しめる「ミニ雲呑とW包子膳(1,300円)」。ほかにも「新薬膳飲茶膳(2,100円)」などの身体にいいメニューがある。3) 2階席は大人数も予約可。4) 2階席からは瀬田川の眺望が楽しめる



data  
〒大津市蛸谷4-45  
☎077-537-3022  
🕒11:00~17:00(L.O.15:30)、  
土・日曜、祝日~18:00  
(L.O.17:00)  
🚗木曜 第2・3水曜、  
祝日は営業(振替定休日あり)  
MAP:P124 A-3



1)「KISAKU」の洋食は日本酒にもびったり。2)「和牛ハンバーグステーキ(ディナーアラカルト1,404円、他)」。2年間継ぎ足し旨味が凝縮したデミグラスソースが。ライスは近江米。3)「オードブルの盛り合わせ」



08

# 洋風料理KISAKU

【近江八幡】

ようふうりょうりきさく

フレンチ出身シェフによる、  
ご飯や日本酒に合う洋食

フランス料理の技と  
和食材が融合した絶品  
かつてフランス料理店を営んでいた木村さんが4年前、新たに始めたのがこちらの店。お箸で気軽にいただける街の洋食店をコンセプトに、フレンチの経験を生かし、日本人好み

の洋食でもてなしている。例えば日本人の味覚に合うよう、日本酒やみりん、すだちやわさび、葛、湯葉といった和の食材や調味料を積極的に使用。「ひと言葉で言えばご飯に合う洋食。日本酒にも合うので、ドリンクメニューには滋賀の地酒もご用意しています」とシェフは語る。



data  
〒近江八幡市小幡町中21  
☎0748-33-2557  
🕒11:30~14:30(L.O.14:00)、  
17:30~20:30(入店)  
🚗火曜、その他不定休 MAP:P125 A-4

フレンチ出身の木村さん。Facebookでこまめに店の情報を発信している

