



虹鱒の炭火焼き

笑顔をお届けします!!

美味しい水と自然が息づく
新鮮な素材を大切にしながら
手間ひまかけた
お料理のお土産品です。



◆虹鱒の甘露煮

◆虹鱒の鳴門漬け

- ◆しぐれ葉山椒〈要予約〉
- ◆粒山椒〈要予約〉
- ◆柚子味噌〈冬・春限定〉
- ◆木ノ芽味噌〈冬・春限定〉

四季折々に変化する中で県営の養鱒場130年の歴史が清流宗谷川とともに息づく醒井の里。

この辺りの開化は更に深く769年(奈良中期)信仰道場の霊場として栄えてまいりました。今も残る名刹松尾寺(近江西国十三番札所)の78代住職は野口雨情を招いて“醒井の唄”を依頼し、終戦後の復興期に地元の発展を願い隣接の醒井養鱒場の観光に力を注いできました。その老舗は普門山松尾寺直営虹鱒料理専門店として素朴な故郷の味を独自に工夫して、松尾寺山の旬の山菜をとり入れながらより一層の美味を今に伝えております。

醒井楼



醒井養鱒場

清流に舞う
水中花
梅花藻と虹鱒の里



飛行観音 松尾寺直営

味処 醒井楼

〒521-0033 滋賀県米原市醒井養鱒場
TEL (0749) 54-0002・(0120)
FAX (0749) 54-1857

美味しさはつくりたて



おすすめ料理

湖魚の女王といわれる虹鱈は、清流に育つ大変スマートな魚です。醒井楼では、この活きの良い虹鱈を選りすぐり、独自に工夫した素朴な調理法により、松尾寺山の旬の山菜をとりいれながら四季折々に訪れる人々の味覚にこたえています。

とりわけ竹串にさして炭火で焼く、素朴な塩焼きは昔懐かしい香ばしさが口いっぱい広がり、格別の好評を得ています。

松尾寺山の山頂から湧き出ずる役の行者の「斧割の水」は古来より長寿の一ぶくとして喜ばれております。

四季折々の風情、小鳥のさえずり、谷川の水のせせらぎに耳を傾けながら、ひなびたたたずまいでの醒井楼の手造りの味を心ゆくまでお楽しみくださいませ。



しょうかいどう

醒井小唄
役の行者の
建てたる寺は
飛行観音松尾寺
野口雨情作

昭和天皇御製
谷かげに
残るもみじ葉
美しも
虹鱈おどる
醒井の里



いろいろ席



お部屋より
水のしぶきを
めながら
四季折々の風情を
お楽しみください

(ご自由に美味しい湧水が
お持ち帰りできます)



しょうじょうばかま

収容人数 / 150名
和室 / 12室
大広間 / 50~80名
(舞台付宴会場)