

1階：株式会社 叶匠壽庵

<施設のコセプト>

近江はかつて宮内庁の御厨()として栄え、豊富な農産物をはじめ、全国から良質な食材が集まった場所でもありました。その良質な食材を使い、さらに叶匠壽庵のおもてなしの心を加味し、ゆったりとくつろいでいただけるレストランなどを展開いたします。

施設は レストラン部門、 テイクアウト部門、 ショッピング部門の3つから構成しており、眼下に広がる琵琶湖の眺めを活かした新しい「もてなしの場」として、皆様に愛される施設を目指しております。

御厨(みくりや)は古代から中世にかけ、皇室や神社などに魚、菜類を貢納することを目的とした土地をさした。

レストラン部門(店舗名:ダイニング叶匠壽庵)[席数:130席]

地元滋賀の食材(近江牛・地元の契約農家から取り寄せた野菜など)を中心に使ったメニューをご用意します。副菜となる「おばんざい」はbuffet形式を取り入れ、好みのおばんざいを自らが好きなだけ選んでいただけるシステムを採用いたしました。小さなお子様連れでも、気兼ねなくご利用いただける小あがり席をご用意し、日本最大の湖・琵琶湖の眺めを活かした内装と、ゆったりとくつろげる上質な空間でおもてなしいたします。

テイクアウト部門(店舗名:スイーツ叶匠壽庵)

和菓子屋ならではの素材を使い、テイクアウトのできるスイーツ及び辛味の商品を展開します。叶匠壽庵が特にこだわる、和菓子のために厳選された素材を使って、大津SAオリジナルの新たなメニューでおもてなしいたします。

ショッピング部門(店舗名:滋味津々)

滋賀県の知る人ぞ知る「名品」とレストランで作る「おばんざい」を販売いたします。豊かな大地と琵琶湖に恵まれた豊潤な土地で取れた野菜をはじめ、良質な食材は数々の名品を生み出しました。「名品コーナー」では、そんな地元の人しか知らない隠れた逸品や、地場野菜の伝統食などをご紹介しますながら販売いたします。

また、「おばんざいコーナー」では、お弁当やお惣菜など、そのままご家庭で召し上がっていただけるものをご用意しました。旬の素材を大切にするため季節ごとに様々なメニューを楽しんでいただけます。