

肉と割烹 プレミアム齋王

吟味された肉料理と厳選された割烹料理

ダイヤモンド滋賀レストラン運営責任者

森内 靖久 Yasuhisa Moriuchi

和歌山県高野山の麓に生まれる。18歳で料理の世界に足を踏み入れ、日本料理店・天ぷら屋・鮓屋を経て、ダイヤモンド滋賀へ入社。「今までの経験を活かし、既存のやり方をもとに新しい焼肉を作りたい」と意欲を燃やす。

片山津温泉ソサエティ料理長

沼田 純 Jun Numata

石川県加賀市生まれ。高校卒業後、ダイヤモンドソサエティに入社。八ヶ岳に1年、箱根に5年勤務し、現在は片山津に勤務。ダイヤモンドソサエティ一筋で様々な経験を重ね現在に至る。新鮮な魚介類を提供し、お客様に満足いただくことが日々の目標。



旬の魚介を知り尽くした「割烹の匠」沼田料理長と、炭火で肉の魅力を引き出す「肉の探究者」森内。昨年ご好評をいただいた「プレミアム齋王」が、グレードアップした新たな料理でその幕を開けます。二人の料理人が手掛けるのは、吟味された肉料理と厳選された割烹料理を織り交ぜた特別コース。包丁を入れる音、炭火がはぜる音、そして目の前で仕上がる一皿一皿。カウンターならではの臨場感とともに、職人の技を五感で味わう特別なひとときをお楽しみください。

2026年 9月13日(日)~10月12日(月・祝)

18:00 お食事開始

ご夕食 お一人様 22,400円

*別料金にてお料理に合わせたドリンクを用意しております。

※料金は全てサービス料・消費税込みです。※3日前までのご予約制、1日につき最大9名様まで承ります。
※ご宿泊の場合、室料・ご朝食料金・入湯税を別途申し受けます。※仕入れ状況により日ごとにメニューは異なります。
※お食事制限がある方はご予約の際にお申し付けください。※18歳未満のお子様のお同伴はご遠慮ください。
※写真はイメージです。



詳細はこちら

1日カウンター
9名様限定

ダイヤモンド滋賀

〒528-0208 滋賀県甲賀市土山町黒川1711

TEL.050-8882-2678 (9:00~20:00)

ご予約はお電話でのみ承ります