



代表取締役 西居 基晴様
専務取締役・総料理長 前田 伸生様

滋賀県大津市、JR 琵琶湖線石山駅から徒歩 8 分、大津では知らぬ人は居ない「れすとらん松喜屋」。明治初期に全国に近江牛肉の名を広めた老舗の近江牛専門店だ。近江牛すき焼き屋の元祖として、東京銀座に松喜屋は創業された。現在では滋賀大津と京都四条にて「れすとらん松喜屋」を営業され、最高級の近江牛をすき焼き、しゃぶしゃぶ、ステーキ等でご提供されている。

以前からコメットカトウ製の加熱機器を多数ご使用いただいていたが、今回本店が移転されるタイミングで、数多くの機器を最新機種に入れかえていただく運びとなった。

「オーナー自らの目利きで厳選して仕入れた枝肉を熟成させ、旨味を引き出す低温熟成で近江牛を最高の状態で提供しております。また、今回移転をして客室にもこだわりました。1F ステーキカウンターは車いすのままでの利用が可能、2Fは最大 100 名様のお宴会会場としてもご利用いただけるテーブル席フロアです。3F 特別室は 6 つありますが、お部屋にトイレ完備の完全個室も 2 部屋ご用意しています。お宿のお風呂がついていない部屋のような感じですね。ご年配の方がいらっしゃった際や、完全に個室をご希望される際に是非利用していただきたいです」と松喜屋代表取締役西居様直々にお店のこだわりをお話しいただいた。

「スチコンでは蒸し物や焼き物、デザート作り等に使用しています。ヒートトップレンジではソースの温めはもちろん、茶わん蒸しの保温にも使っています」と教えていただいたのは、専務取締役・総料理長の前田様だ。四季折々のコースメニューやデザートの開発をこだわりもって行っている。「お料理には既製品は一切使用しません。全て手作りで愛情込めて作っています。他のお店にはないものを作りたい、お肉を使った創作料理でお客様を良い意味で驚かせたい。そんな一心で作っています」と職人魂の熱い思いを語っていただいた。

歴史深い「れすとらん松喜屋」はこれからも日本の未来に受け継がれていくことであろう。

～近江牛専門店～

れすとらん 松喜屋 様

ご使用機器

CSWH-EW61
(6 段式スチームコンベクションオープン)

DXAH2-975M
(ヒートトップレンジ)

CGH-975F I 4
(ガス赤外線グリドル)

DX2-975FB
(ガスレンジ)

DX2-975B
(ガスレンジ)

XYS-1575T
(ガステーブル)

XY-960L2
(ローレンジ)

CRA2-100N
(炊飯器)



住所：〒520-0851

滋賀県大津市唐橋町 14-17

TEL：077-534-2901

席数：169 席 1 階カウンター 31 席

2 階大広間 100 席

3 階個室 6 部屋：38 席

営業時間：ランチ 11：30～15：00 (LO.14:00)

ディナー 17：00～22：00 (LO.20:30)

定休日：無休 (年に数回、不定休あり)



前田様の鮮やかなフライ捌き。
霜降り度合いが高く、特有の香りが特徴の近江牛を丁寧に焼き上げます。

赤子のお客様がご来店されること

ことで、ベビーバスケットも完備！

おもてなしのお心が伺えます。



本店の目の前には松喜屋精肉店があります。最高級の近江牛をご家庭でも是非！

⇒2 ページ目へ続く

～松喜屋御膳～

「近江牛尽くし」の人気コース松喜屋御膳を総料理長の前田様直々に調理していただきました。



近江牛コールドビーフ



近江牛三種盛り合わせ(めた和え、味噌漬、ばつたら寿司)



近江牛茶わん蒸し



近江牛しゃぶしゃぶ



近江牛ステーキ 八幡蒟蒻添え



ご飯 味噌汁 香の物 と共に



デザート三種盛り合わせ



松喜屋オリジナル スペシャルティコーヒー



～導入機器～

数多くの最新コメットカトウ製機器に入れ替え頂きました。



DX2-975FB
コンベクション付ガスレンジ



DX2-975B
自然対流オープン付ガスレンジ



CSWH-EW61
スチームコンベクションオープン



CRA2-100N
立体炊飯器



DXAH2-975M
ヒートトップレンジ



XYS-1575T
ステンレス甲板丸ごとくガスレンジ



XY-960L2
ローレンジ



CGH-975F4
ガス赤外線グリドル