



滋賀県高島市、白鬚神社の南、琵琶湖の湖岸沿いにある和食屋の“風と湖(かぜとうみ)”。店舗からも琵琶湖の絶景が眺望できる絶好のロケーションだ。店主の石川哲央様は、京都の料亭で修業を積み、この度独立し6月に風と湖をオープンされた。店名の由来は、いつも風が吹いている湖岸沿いのこの立地ストレートに表現されたのだそう。「朝ごはんプレート」や「昼ごはんミニコース」などを提供している。

「スチコンの導入のきっかけは温度設定や時間設定が細かく出来るので、他の料理と並行して使用できると思ったからです。活用方法は煮物、解凍、温め、保温など、幅広く活用させていただいています。一人で調理をするので複数の調理が並行できるため、導入して良かったです」とコメントをいただいたのは店主の石川哲央様。おすすめメニューは鴨と野菜の蒸し物とプリンだそう。スチコンでお野菜を加熱すると栄養をとじ込めることが出来、蒸しプリンを作ると安定的に絶妙な加熱を行えるのが良い点だ。

「秋冬になると温かい献立が増えるのでどんどん活用していきます。滋賀県高島市の恵みで作った和食を、琵琶湖を見ながらゆっくりと味わってみてください。」と石川様。今後のメニューもとても楽しみである。

琵琶湖を眺望できる和食屋、風と湖。抜群に美味しい和食と絶景に、これから地元の方にも、観光客の方にも愛され続けていくに違いない。

お洒落店内！

大きな窓から

琵琶湖を眺望出来ます

オープンキッチンに

スチコンとガステーブル

が並びます



～和食～

風と湖(かぜとうみ) 様

ご使用機器

CSI3A-E5

(電気スチームコンベクション)

XY-12605T

(ガステーブル)



住所：〒520-1122

滋賀県高島市鶴川 395-1

TEL：070-8355-6015

営業時間：7:00～16:00(Lo15:00)

席数：15席

定休日：月曜日

旬野菜の摺流し

近江鴨コース

鰻ざく

近江こんにゃく

哲夫の出汁巻き

旬野菜のおばんざい



多品目の前菜！



煮物椀！

お澄ましが美しい

甘鯛と焼き茄子のお澄まし

土鍋でふくら炊いた

高島鶴川産

ミルククイーン



御飯物



強肴は

3種類から選べます

近江牛の冷しゃぶ

お口直しに

さっぱりデザート



檸檬シャーベット