

DINNER MENU

ディナーメニュー

グラツィエ 1F

La Spiaggia
RISTORANTE

湖畔のレストラン「ラ・スピアッジャ」
選び抜かれた食材を
炭火で仕上げた力強さを感じるイタリアン

2023年<12月>

★12月22日～25日はクリスマスディナーのみとなります



La Spiaggia
RISTORANTE



《ソリト》
Solito

シェフおすすめ
前菜盛り合わせ

ズワイガニのトマトクリームパスタ
“パッパルデッレ”

魚介の旨味たっぷり
旬の鮮魚のアクアパッツァ

国産牛フィレ肉の炭火焼

海藻入り揚げパン“ゼッポラ”
自家製天然酵母フォカッチャ

パティシエドルチェ

京都小川珈琲 または
熊崎俊太郎ブレンドオリジナル紅茶

¥6,600



《スタジオーネ》
Stagione

カリフラワーとクリームチーズのムース
ユリ根添え

リードヴォーのムニエル
焦がしバターソースにて

ズワイガニとからすみのパスタ
“タリオリーニ”

魚介の紙包み焼き“カルトッチョ”

近江牛の炭火焼

海藻入り揚げパン“ゼッポラ”
自家製天然酵母フォカッチャ

パティシエドルチェ

京都小川珈琲 または
熊崎俊太郎ブレンドオリジナル紅茶

¥8,800



《近江牛フィレ炭火焼コース》
Charcoal-grilled “OHMI” filet course

前菜盛り合わせ

炭火で仕上げた
オマール海老のアメリカヌパスタ
または

近江牛入りボロネーゼ
丸ごとブラータチーズのせ

お口直し

近江牛フィレ肉の炭火焼 (120g)

海藻入り揚げパン“ゼッポラ”
自家製天然酵母フォカッチャ

パティシエドルチェ

京都小川珈琲 または
熊崎俊太郎ブレンドオリジナル紅茶

¥13,200

《熟成黒毛和牛Lボーン炭火焼コース》 ¥13,200

Charcoal-grilled aged “KUROGE WAGYU” L bone course

※こちらのコースは2名様からとなります。

- ・フォアグラの前菜
- ・魚介のスープ
- ・お口直し
- ・熟成黒毛和牛“Lボーン”の炭火焼
- ・パティシエドルチェ
- ・京都小川珈琲 または ホテルオリジナル紅茶
- ・海藻入り揚げパンゼッポラ®&自家製天然酵母フォカッチャ



食材には、積極的に有機野菜を使用しております。
食材の入荷の都合上、メニューが変更になる場合がございます。



LUNCH 11:30～15:00 (14:30L.O.)
DINNER 17:30～21:00 (19:30L.O.)