

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

2024年<9月10月>



La Spiaggia
RISTORANTE



《ルーナ》
Luna

シェフおすすめ
前菜盛り合わせ

海老ときのこのトマトクリームパスタ

魚介の旨味たっぷり
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”
ホテルメイドパン

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

¥7,700



《ステラート》
Stellato

ポタン海老のタルタルと
しらすのフリット

スペアリブとキャベツの煮込み
“カッスーラ”

ポルチーニ茸のクリームパスタ

魚介と野菜のアッラーリオ

近江牛の炭火焼

海藻入り揚げパン“ゼッポラ”
ホテルメイドパン

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

¥9,900



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

プリモアンティパスト

セコンドアンティパスト

炭火で仕上げた
オマール海老のアメリカーナパスタ
または
近江牛入りボロネーゼ
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”
ホテルメイドパン

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

¥14,300

《熟成黒毛和牛Lボーン炭火焼コース》 ¥14,300

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
- ・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”&ホテルメイドパン



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.)