

Sakura

桜鯛のカルパッチョ 柚子風味のヴィネグレットソース

グリルした桜肉と春野菜のインサラータ

じゃがいものズッパとグリーンピースのクレマ

ジュエリートマトのスパゲッティーニ 桜の花のフリット

メインをひとつお選びください

・桜で燻した鴨ロース肉とホワイトアスパラ ラズベリーマスタード添え
・国産牛フィレ肉の炭火焼 +1,000円

パン・ゼッポラ

ドルチェ または バスクチーズケーキ +300円

珈琲 または 紅茶

5,900円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

Pasta lunch

サラダ

パスタをひとつお選びください

- ・ 真鯛と白ねぎのアーリオオーリオ スパゲッティーニ
- ・ 豚肉とベーコン、玉ねぎのアマトリチャーナ スパゲッティーニ
- ・ 鶏モモ肉のラグーとインゲンのハーブクリームソース タリアテッレ
- ・ オマール海老のクリームソース タリアテッレ +1,500円

パン・ゼッポラ

珈琲 または 紅茶

ドルチェ +400円

1,980円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

Main lunch

サラダ

メインをひとつお選びください

- ・ 鶏肉とチェダーチーズのコトレッタ バジル風味のトマトクリームソース
- ・ 豚フィレ肉のソテー アンチョビガーリックバターソース
- ・ 鯖のハーブグリル レモンヴィネグレットソース
- ・ 国産牛フィレ肉の炭火焼 +2,500円
- ・ 近江牛ロース肉の炭火焼 +3,500円
- ・ 近江牛フィレ肉の炭火焼 +5,000円

パン・ゼッポラ

珈琲 または 紅茶

ドルチェ +400円

2,750円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

Lunch course

サラダ

パスタをひとつお選びください

- ・ 真鯛と白ねぎのアーリオオーリオ スパゲッティーニ
- ・ 豚肉とベーコン、玉ねぎのアマトリチャーナ スパゲッティーニ
- ・ 鶏モモ肉のラグーとインゲンのハーブクリームソース タリアテッレ
- ・ オマール海老のクリームソース タリアテッレ +1,500円

メインをひとつお選びください

- ・ 鶏肉とチェダーチーズのコトレッタ バジル風味のトマトクリームソース
- ・ 豚フィレ肉のソテー アンチョビガーリックバターソース
- ・ 鯖のハーブグリル レモンヴィネグレットソース
- ・ 国産牛フィレ肉の炭火焼 +2,500円
- ・ 近江牛ロース肉の炭火焼 +3,500円
- ・ 近江牛フィレ肉の炭火焼 +5,000円

パン・ゼッポラ

ドルチェ または バスクチーズケーキ +300円

珈琲 または 紅茶

3,800円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。



Omi beef curry

サラダ

近江牛カレー

珈琲 または 紅茶

2,600円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。



Omi beef steak

サラダ

スープ

近江牛ステーキ 180g

ガーリックライス または ライス

珈琲 または 紅茶

6,000円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。