

Course menu

ご接待や記念日、大切な一日に心からのおもてなしを…
シェフが贈る渾身の料理の数々を、お楽しみください。



ホテルならではの上品な味わいを堪能

洋食コース

¥7,700

サーモンのカルパッチョ レモンヴィネグレットソース
きのこのクリームスープと鶏もも肉のハーブグリル
アマトリチャーナ・ペンネ
鱈のアクアパッツァ
リブロースのグリル サルサ・ヴェルデ
ホテル特製デザート



四季の彩りを映す、珠玉のひと皿を

和食懐石

¥7,700

前菜三種盛り合わせ
御椀/季節の御椀
御造里/本日の造里二色
焼物/赤身肉のオープン焼き
替り鉢/本日の一品
御食事/季節のご飯・味噌汁
甘味/ホテル特製デザート



贅を尽くした一皿ひと皿が、至福のひとときを演出

洋食コース

¥11,000

サーモンとクリームチーズ、フレッシュトマト 2種のクロスティーニ
豚フィレ肉の低温調理 トンナーソース
きのこのクリームスープ トリュフの香り
ビーフカナロニ 春野菜添え
鱈のアクアパッツァ
国産牛ロースのビステッカ 熟成バルサミコとパルミジャーノ
ホテル特製デザート



伝統が織りなす、至高の和の饗宴

和食懐石

¥11,000

先附/季節の一品
前菜五種盛り合わせ
御椀/季節の御椀
御造里/本日の造里三色
焼物/国産牛のグリル
替り鉢/本日の一品
留肴/本日の一品
御食事/季節のご飯・味噌汁
甘味/ホテル特製デザート

Western-style kaiseki

和洋の
伝統と
革新が
織りな
す
美食エ
ッセ
ンス



和の心、洋の華やかさをお届けする

洋懐石 ¥8,800

前菜三種盛り合わせ
温前菜/季節の一品
御造里/本日の造里二色 昆布醤油ジュレ
魚料理/真鯛の香草パン粉焼き
肉料理/国産牛ロースの網焼き 甘醤油ソース
メ/季節のご飯・味噌汁
デザート/ホテル特製デザート

彩り豊かな前菜や黒毛和牛ステーキなど、お料理重視の宴会に

洋懐石 ¥13,200

アミューズ/季節の前菜
前菜五種盛り合わせ
温前菜/季節の一品
御造里/本日の造里三色 昆布醤油とちり酢のジュレ
魚料理/真鯛の香草パン粉焼き
肉料理/黒毛和牛サーロインの網焼き たらみポン酢と生七味
メ/季節のご飯・味噌汁
デザート/ホテル特製デザート



写真はイメージです。時節柄献立の内容が変更になる場合がございます、ご了承くださいませ。

ご予約・お問い合わせ

北ビワコホテルグラツィエ

☎ 0749-62-7777

📍 〒526-0067長浜市港町4-17

🌐 www.k-grazie.co.jp

✉ info@k-grazie.co.jp



KITABIWAKO HOTEL
GRAZIE



Buffet menu



Japanese/Western/Chinese

和洋ビュッフェ

Japanese&Western ¥8,800



本日の鮮魚のカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット/ハーブ&ガーリックポテト
 グリルベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ/本日のピッツァ・カプリチョーザ
 サーモンとクリームチーズ・フレッシュトマト 2種のクロスティニー
 鶏の八幡巻、茄子のオランダ煮、玉子焼き/豚と根菜の照り煮/日本蕎麦
 鯖のオープン焼き ドライトマトと焦がしバターのソース/
 豚肩ロースのソテー 生姜風味の和風ソース
 若鶏の竜田揚げ おろしポン酢/本日のカレー/白ご飯/牛肉と玉ねぎの煮物
 ホテル特製デザート3種

和洋ビュッフェ

Japanese&Western ¥13,200



刺身盛り合わせ/グリルベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ/ハーブ&ガーリックポテト
 サーモンとクリームチーズ・フレッシュトマト 2種のクロスティニー/蟹とアボカドの寿司ロール
 鶏の八幡巻、茄子のオランダ煮、玉子焼き/豚と根菜の照り煮/日本蕎麦と旬菜の天麩羅
 鯖のオープン焼き ドライトマトと焦がしバターのソース/若鶏の竜田揚げ おろしポン酢
 国産牛ロースのソテー 生姜風味の和風ソース/本日のカレー/牛肉と玉ねぎの煮物/白ご飯
 ホテル特製デザート3種

洋中ビュッフェ



グリルベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ
 サーモンとクリームチーズ・フレッシュトマト
 2種のクロスティニー
 よだれ鶏 ~蒸し鶏のピリ辛ソース~
 ハーブ&ガーリックポテト
 揚げ春巻き
 本日のピッツァ・カプリチョーザ
 鯖のオープン焼き ドライトマトと焦がしバターのソース
 広東風豚/麻婆豆腐
 本日のカレー
 白ご飯
 ホテル特製デザート2種

Western&Chinese

¥6,600

洋中ビュッフェ



本日の鮮魚のカルパッチョ レモンヴィネグレットソース
 グリルベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ
 サーモンとクリームチーズ・フレッシュトマト
 2種のクロスティニー
 よだれ鶏 ~蒸し鶏のピリ辛ソース~
 ハーブ&ガーリックポテト
 本日のピッツァ・カプリチョーザ
 ナスのアマトリチャーナ・ペンネ
 鯖のオープン焼き ドライトマトと焦がしバターのソース
 揚げ春巻きと焼売/広東風豚/若鶏のチリソース炒め
 麻婆豆腐/本日のカレー/白ご飯
 ホテル特製デザート3種

Western&Chinese

¥8,800

洋中ビュッフェ



本日の鮮魚のカルパッチョ レモンヴィネグレットソース
 グリルベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ
 サーモンとクリームチーズ・フレッシュトマト
 2種のクロスティニー
 よだれ鶏 ~蒸し鶏のピリ辛ソース~
 トリュフ&チーズポテト
 毛沢東スパイスチキン
 本日のピッツァ・カプリチョーザ
 ナスのアマトリチャーナ・ペンネ
 鯖のオープン焼き ドライトマトと焦がしバターのソース
 広東風豚/海老のチリソース炒め/麻婆豆腐
 近江牛のビーフカレー/白ご飯
 ホテル特製デザート3種

Western&Chinese

¥11,000