

La Spiaggia

LUNCH MENU

2026
4/17~5/10

「Pasta lunch」 1,980円



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
- ・豚肉とベーコン、玉ねぎのアマトリチャーナ
- ・鶏モモ肉のラグーとインゲンのハーブクリームソース
- ・オマール海老のクリームソース +1,500円

パン・ゼッポラ
珈琲or紅茶
ドルチェ +400円

「Main lunch」 2,750円



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
- ・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or紅茶
ドルチェ +400円

「Lunch course」 3,800円



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
- ・豚肉とベーコン、玉ねぎのアマトリチャーナ
- ・鶏モモ肉のラグーとインゲンのハーブクリームソース

※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
- ・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

パン・ゼッポラ
ドルチェ
珈琲or紅茶

「Seasonal」 5,900円

ランチタイム限定価格で
ご用意いたします。



真鯛のカルパッチョ 柚子風味のヴィネグレットソース
生ハム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
※メインをひとつお選びください

- ・鴨ロースのアフミカートとホワイトアスパラ
- ・国産牛フィレ肉の炭火焼 +1,000円

パン・ゼッポラ
ドルチェ
珈琲or紅茶

※表示料金には税金・サービス料が含まれます。
※写真はイメージです。料理内容が変更になる場合がございますので、ご了承ください。

北ピワコホテルグラツィエ
〒526-0067 滋賀県長浜市港町4-17
TEL / 0749-62-7777



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。



Kid's MENU



① 洋風キッズコース

¥3,300 (税込)

- 生ハムのスライス
- コーンスープ
- ボロネーゼパスタ
- ポークソテー
- おまかせデザート
- パン
- ジュース



※使用していないアレルギー物質に×表記



② お子様ランチ

¥1,650 (税込)

- プレート
(サラダ/からあげ/ポテトフライ/エビフライ/
ハンバーグ/おにぎり/おまかせデザート)
- コーンスープ
- ジュース



※使用していないアレルギー物質に×表記



③ お子様パスタセット

¥1,100 (税込)

- パスタ
(ボロネーゼ)
- パン
- おまかせデザート
- ジュース



※使用していないアレルギー物質に×表記

※お子様ランチは各レストランでお作りしておりますので少々お時間をいただく場合がございます。
※お子様メニューは小学生以下に限らせて頂きます。

以下の事項をご容赦ください。

- ・使用食材については、製造元からの情報を基に確認しております。
- ・アレルギーの混入防止に努めておりますが、他のメニューと同一のキッチンで調理しているため、加工または調理の過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
- ・調理、洗浄機器などにおいても、他のメニューと共通のものを使用しています。
- ・症状が重篤な場合はお客様の安全のため、やむお得ず除去食のご提供をいたしかねる場合がございます。
- ・ご飲食に関しましては、お客様ご自身の体調などもご考慮の上、ご判断をお願いします。



2026
GW期間

La Spiaggia LUNCH MENU

2026
4/29~5/6

「Omi beef steak」
6,000円



サラダ

スープ

近江牛ステーキ 180g

ライス or ガーリックライス

珈琲or紅茶

「Choice lunch」
2,900円



サラダ

※パスタまたはメイン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
- ・豚肉とベーコン、玉ねぎのアマトリチャーナ
- ・鶏モモ肉のラグーとインゲンのハーブクリームソース
- ・鶏肉とチェダーチーズのコトレッタ
- ・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

パン・ゼッポラ
珈琲or紅茶
ドルチェ +400円

「Lunch course」
3,800円



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
- ・豚肉とベーコン、玉ねぎのアマトリチャーナ
- ・鶏モモ肉のラグーとインゲンのハーブクリームソース

※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
- ・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

パン・ゼッポラ

ドルチェ

珈琲or紅茶

「Seasonal」 ランチタイム限定価格で
5,900円 ご用意いたします。



真鯛のカルパッチョ 柚子風味のヴィネグレットソース

生ハム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ニ

※メインをひとつお選びください

- ・鴨ロースのアフミカートとホワイトアスパラ
- ・国産牛フィレ肉の炭火焼 +1,000円

パン・ゼッポラ
ドルチェ
珈琲or紅茶

※表示料金には税金・サービス料が含まれます。

※写真はイメージです。料理内容が変更になる場合がございますので、ご了承ください。

北ピワコホテルグライツェ
〒526-0067 滋賀県長浜市港町4-17
TEL / 0749-62-7777