

Tasting

本日の前菜

パスタ

リゾット

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

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。

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

いちごのティラミス 桜の葉とソース

珈琲 または 紅茶

6,900円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

Omi beef special

近江牛低温ローストのカルパッチョ トリュフの香りとパルミジャーノ

じゃがいものズッパとグリーンピースのクレマ

近江牛のボロネーゼ タリアテッレ

季節の魚料理

メインをひとつお選びください

- ・ 近江牛イチボ肉のビステッカ フィオレンティーナ
- ・ 近江牛ロース肉の炭火焼 +2,500円
- ・ 近江牛フィレ肉の炭火焼 +3,500円

パン・ゼッポラ

お好みのデザートチョイス または バスクチーズケーキ +300円

珈琲 または 紅茶

8,900円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

Chef's selection

近江牛とトリュフのタルターレ

マグロとサーモンのカルパッチョ 2種のヴィネグレットソース

近江牛のボロネーゼ タリアテッレ

オマール海老のクリームソース マファルデーネ

メインをひとつお選びください

- ・近江牛サーロイン肉の炭火焼タリアータ ルッコラとパルミジャーノ
- ・近江牛フィレ肉の炭火焼 +1,000円

パン・ゼッポラ

レモンのシャーベットとEXVオリーブオイル

クラシックティラミス

珈琲 または 紅茶

12,900円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

Antipasto

有機野菜のリーフサラダ Organic vegetables salad	1,000円
生ハムのスライス Sliced cured ham	1,100円
ジュエリートマトと モッツアレラbuffアラのカプレーゼ Caprese with jewel tomatoes and buffalo mozzarella	1,100円
鮮魚のカルパッチョ Fresh fish carpaccio	1,500円
近江牛低温ローストのカルパッチョ トリュフの香りとパルミジャーノ Carpaccio of low-temperature roasted omi beef with truffle aroma and parmigiano	1,800円
ガーリックトースト (2個) Garlic toast	500円
トリュフバタートースト (2個) Truffle butter toast	600円
海藻入り揚げパン“ゼッポラ” (2個) Zeppola	300円
ホテルメイドパン (2個) Hotel made bread	400円

※最初のゼッポラ1個・パン1個はサービスにてご用意しております。

※The first Zeppora and bread are provided free of charge.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

All prices include consumption tax and service charge.

Pasta

ボンゴレビアンコ Vongolevianco	1,350円
真鯛と白ねぎのアーリオオーリオ Spaghettoni aglio e olio with eed sea bream and leeks	1,450円
豚肉とベーコン、玉ねぎのアマトリチャーナ Spaghettoni amatriciana with pork, bacon, and onion	1,500円
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 Tagliatelle with chicken thigh ragù and green beans in herb cream sauce	1,500円
オマール海老のクリームソース タリアテッレ Lobster cream sauce	3,500円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
All prices include consumption tax and service charge.

Main

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 Chicken and cheddar cheese cotoletta with basil tomato cream sauce	1,650円
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 Sautéed pork fillet with anchovy garlic butter sauce	1,750円
鱈のハーブグリル レモンヴィネグレットソース Herb-grilled spanish mackerel with lemon vinaigrette	1,850円
和牛モモ肉の炭火焼 (80g) Charcoal grilled "Wagyu" beef thigh	3,500円
国産牛フィレ肉の炭火焼 (80g) Charcoal grilled japanese beef fillet	4,200円
近江牛ロース肉の炭火焼 (80g) Charcoal grilled "Ohmi" beef	5,500円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

All prices include consumption tax and service charge.

Dessert

パannaコッタ Panna cotta	600円
クロスタータ Crosstata	600円
ピスタチオのジェラート Pistachio gelato	700円
カッサータ Cassata	700円
クラシックティラミス Classic Tiramisu	700円
トルタ・カプレーゼ Torta caprese	800円
バスクチーズケーキ Basque cheesecake	900円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

All prices include consumption tax and service charge.



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。

