

La Spiaggia

DINNER MENU

2026
5/11～7月中旬

「Tasting」 5,900円



本日の前菜
1stパスタ
2ndパスタ
※メインをひとつお選びください

- ・鶏モモ肉のロースト ハーブガーリックバターソース
- ・ナスとプチトマト、リコッタチーズのノルマ風
- ・備長マグロのレアグリル フレッシュトマトサルサ

パン・ゼッポラ
ドルチェ
珈琲 or 紅茶

「Omi beef special」 8,900円



近江牛低温ローストのカルパッチョ
ズッパ・ディ・ペッシェ ～魚介類のトマトスープ～
近江牛のポロネーゼ 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
珈琲 or 紅茶

「Seasonal」 6,900円



カツオのカルパッチョ バルサミコのヴィネグレットソース
生ハムと冷たいカポナータ
温泉たまごのカルボナーラ トリュフバタートースト
グリーンマトとインゲンのスパゲッティニ・ジェノヴェーゼ
※メインをひとつお選びください

- ・合鴨のローストとグリーンアスパラの炭火焼
- ・国産牛フィレ肉の炭火焼 +1,000円

パン・ゼッポラ
ピーチメルバ
珈琲 or 紅茶

「Chef's selection」 12,900円



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
近江牛のポロネーゼ 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
- ・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 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。

北ピッコホテルグライエ
〒526-0067 滋賀県長浜市港町4-17
TEL / 0749-62-7777



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。

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
サーモンと小海老のボロネーゼ・ローザ Spaghettoni with salmon and baby shrimp in bolognese rosa sauce	1,450円
ナスとプチトマト、リコッタチーズのノルマ風 Spaghettoni with eggplant, cherry tomatoes and ricotta, norma style	1,500円
トスカーナ風豚肉のラグーと青豆 タリアテッレ Tagliatelle with tuscan-style pork ragu and green peas	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

鶏モモ肉のロースト ハーブガーリックバターソース Roasted chicken thigh with herb garlic butter sauce	1,650円
合挽肉とモッツアレラのポルペッティ ナポリ風トマトソース Meatballs with mozzarella in neapolitan tomato sauce	1,750円
備長マグロのレアグリル フレッシュトマトサルサ Lightly grilled bincho tuna with fresh tomato salsa	1,850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

パンナコッタ 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.