

La Spiaggia

DINNER MENU

2026
7/21～10月上旬

「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

- ・ 鱈と万願寺唐辛子の炭火焼 焦がしバターと梅、大葉
- ・ 鶏肉のコトレッタ フレッシュトマトソース
- ・ 豚肉のコンフィ BBQロースト

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



鯉のカルパッチョ 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
浅利と螺貝の冷製カッペリーニ レモンガーリックソース
近江牛と玉葱のジェノヴァ風ラグー タリアテッレ
※メインをひとつお選びください

- ・ 合鴨のローストと無花果
- ・ 国産牛フィレ肉の炭火焼 +1,000円

パン・ゼッポラ
マンゴーとパッションフルーツのバシュラン
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
鮪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。

北ピワコホテルグライエ
〒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。