

# 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。



写真はイメージです

ホテルならではの上品な味わいを堪能

## 洋食コース

¥7,700

- 前菜 パテドカンパーニュ サラダ添え
- スープ ジャガイモのヴィシソワーズ コンソメ
- パスタ 鯛のペペロンチーノ パスタ
- 魚料理 鯛の青のりフリット トマトソース
- 肉料理 特撰牛のグリル サルサ・ヴェルデ
- パン パン2種
- デザート 旬の果実のマチェドニア パンナコッタ



写真はイメージです

四季の彩りを映す、珠玉のひと皿を

## 和食懐石

¥7,700

- 前菜 前菜三種盛り合わせ  
とろろ順才、魚の南蛮漬け、新緑豆腐
- 椀物 鱧清まし仕立て
- 御造里 本日の造里二色
- 焼物 特撰牛のオープン焼き
- 揚物 穴子の天婦羅
- 留椀 合わせ味噌汁
- 飯物 近江米 香の物
- 甘味 豆腐のパンナコッタ



写真はイメージです

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

- アミューズ サザエのブルギニョンバター焼き
- 前菜 パテドカンパーニュ
- スープ ジャガイモのヴィシソワーズ
- パスタ カネロニ(シーフード)
- 魚料理 鯛の青のりフリット トマトソース
- 肉料理 国産牛サーロイン パルサミコ
- パン パン2種
- デザート 旬の果実のマチェドニア、ティラミス 木の実のクロスタータ



写真はイメージです

伝統が織りなす、至高の和の饗宴

## 和食懐石

¥11,000

- 前菜 前菜五種盛り合わせ  
新緑豆腐、穴子八幡巻き、とろろ順才  
魚の南蛮漬け、合鴨醤油煮
- 御椀 鱧の清まし仕立て
- 御造里 本日の造里三色
- 焼物 国産牛のグリル
- 揚物 小鮎と野菜の天婦羅
- 留肴 煮穴子と冬瓜のべっこうあんかけ
- 御食事 鰻小井と味噌汁
- 甘味 抹茶のチーズケーキと旬の果実の吹き寄せ

## Western-style kaiseki

和洋の  
伝統と  
革新が  
織りな  
す



写真はイメージです

和の心、洋の華やかさをお届けする

## 洋懐石 ¥8,800

- 前菜 前菜三種盛り合わせ  
魚の南蛮漬け、とろろじゅんさい、新緑豆腐
- 温前菜 鱧の清まし仕立て
- 御造里 本日の造里二色
- 魚料理 鯛の青のりフリット トマトソース
- 肉料理 国産牛ロースの網焼き 甘醤油ソース
- 留椀 あおさの合わせ味噌汁
- 飯物 穴子小井
- 甘味 豆腐のパンナコッタ

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

- 先付け とろろじゅんさい
- 前菜 前菜五種盛り合わせ  
魚の南蛮漬け、新緑豆腐、小茄子煮、  
合鴨醤油煮、穴子八幡巻き
- 温前菜 鱧の清まし仕立て
- 御造里 本日の造里三色
- 魚料理 鯛の青のりフリット トマトソース
- 肉料理 黒毛和牛サーロインの網焼き とろみボン酢と生七味
- 留椀 あおさの合わせ味噌汁
- 飯物 鰻の小井
- 甘味 豆腐のパンナコッタ 旬の果実の吹き寄せ



写真はイメージです

写真はイメージです。仕入れ状況や季節により、内容は随時変更となる場合がございます。予めご了承ください。

## 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](http://www.k-grazie.co.jp)

✉ [info@k-grazie.co.jp](mailto: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・カプリチオーザ  
 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

写真はイメージです

## 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

写真はイメージです

## 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・カプリチオーザ  
 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・カプリチオーザ  
 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・カプリチオーザ  
 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

写真はイメージです。仕入れ状況や季節により、内容は随時変更となる場合がございます。予めご了承ください。