



Seasonal

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

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 赤ワインとブラッドオレンジのソース
・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

カモミールミントティー / 珈琲 / 紅茶

6,900円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
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。



Omi beef special

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～

近江牛のボロネーゼ

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

ドルチェ

カモミールミントティー / 珈琲 / 紅茶

8,900円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
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。



Chef's selection

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 2種のヴィネグレットソース

近江牛のボロネーゼ

オマール海老のクリームソース

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ト 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

カモミールミントティー / 珈琲 / 紅茶

12,900円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
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。