



Tasting

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
- ・鱸と万願寺唐辛子の炭火焼 焦がしバターと梅、大葉

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

5,900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。



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～

近江牛と玉葱のジェノヴァ風ラグー

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。



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。
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。

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
トマトと モッツアレラbuffファラのカプレーゼ 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

浅利とあおさ、すじ青海苔のスパゲッティーニ Spaghetтини with clams, aonori and suji aonori seaweed	1,450円
茄子とプチトマト、リコッタチーズのノルマ風 Spaghetтини with eggplant, cherry tomatoes and ricotta, norma style	1,500円
海老とブロッコリーのレモンクリームソース タリアテッレ Tagliatelle with shrimp and broccoli in lemon cream sauce	1,500円
近江牛入りボロネーゼ Omi beef bolognese	2,000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

鶏肉のコトレッタ フレッシュトマトソース Chicken cotoletta with fresh tomato sauce	1,650円
豚肉のコンフィ BBQロースト Pork confit bbq roast	1,750円
鱸と万願寺唐辛子の炭火焼 焦がしバターと梅、大葉 Charcoal-grilled sea bass and manganji peppers with browned butter, ume and shiso	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

マンゴープリン Mango pudding	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
アフォガード Affogato	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.