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

・鶏肉のインボルティーニ 木の実とアーモンドのクリームソース
・豚肩ロースとシルクスイートの炭火焼　サルサ・ヴェルデ
・秋鯖のフリット　ハーブタルタルソース

パン・ゼッポラ

ドルチェ

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。

Seasonal

紅葉鯛のカルパッチョ レモンヴィネグレットソース

秋鮭のアランチーニ バジル風味のトマトクリームソース

ポルチーニ茸のクリームソース マファルディーネ

戻り鰹のコンフィと秋茄子、トマトのスパゲッティーニ

メインをひとつお選びください

・鴨モモ肉のロースト ロンバルディアの野菜煮込み
・国産牛フィレ肉の炭火焼 +1,000円

パン・ゼッポラ

カモミールのパンナコッタとシャインマスカット
エルダーフラワーのグラニータ ープリンセスパンナコッター

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。

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

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。

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

近江牛と玉葱のジェノヴァ風ラグー

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タ　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

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。

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 モッツァレラブッファラのカプレーゼ Caprese with 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 Carpaccio of low-temperature roasted omi beef	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

豚肉のトスカーナ風ラグーときのこのスパゲッティーニ 1,450円
Spaghettini with tuscan-style pork ragu and mushrooms

鰯と秋茄子のトマトソース スパゲッティーニ 1,500円
Spaghettini with sardines and autumn eggplant in tomato sauce

サーモンと南瓜、ほうれん草のタリアテッレ 1,500円
Tagliatelle with salmon, pumpkin and spinach

近江牛と玉葱のジェノヴァ風ラグー 2,000円
Tagliatelle with genoa-style omi beef and onion

オマール海老のクリームソース タリアテッレ 3,500円
Lobster cream sauce

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

鶏肉のインボルティーニ 木の実とアーモンドのクリームソース Chicken involtini with nuts and almond cream sauce	1,650円
豚肩ロースとシルクスイートの炭火焼　サルサ・ヴェルデ Charcoal-grilled pork shoulder and silk sweet potato with salsa verde	1,750円
秋鯖のフリット　ハーブタルタルソース Fried autumn spanish mackerel with herb tartar sauce	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.