

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	合鴨のロースト バルサミコソース
スープ	きのこのポタージュスープ トリュフ風味
パスタ	海老のサルサローザ
魚料理	サーモンの香草パン粉焼き サルサヴェルディ
肉料理	国産牛頬肉のラグー
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

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	生ハムとモッツァレラ カプレーゼ
前 菜	合鴨のロースト バルサミコソース
スープ	きのこのポタージュスープ トリュフ風味
パスタ	海老のサルサローザ
魚料理	サーモンの香草パン粉焼き サルサヴェルディ
肉料理	国産牛グリル ジャポネソース
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

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 野菜のテリーヌ、しめじの胡麻酢和え、秋鮭の塩麹焼
椀 物	松茸真丈
御造り	本日の造り二色
焼 物	国産牛のグリル
揚げ物	揚げ出し風 里いもまんじゅう
留 椀	合わせ味噌汁
飯 物	炊き込みご飯
甘 味	豆腐のパンナコッタ



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 野菜のテリーヌ、しめじの胡麻酢和え 秋鮭塩麹焼き、きぬかつぎ、合鴨醤油煮
御 椀	きのこの土瓶蒸し
御造り	本日の造り三色
焼 物	国産牛のグリル
揚げ物	揚げ出し風 里いもまんじゅう
留 肴	カマスみぞれ和え
御食事	炊き込みご飯、合わせ味噌汁
甘 味	抹茶のチーズケーキと旬の果実の吹き寄せ

Western-style kaiseki

伝統と革新が織りなす
和洋の美食エッセンス



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 野菜のテリーヌ、合鴨醤油煮、秋鮭塩麹焼き
温前菜	きのこの土瓶蒸し
御造り	本日の造り二色
魚料理	サーモンの香草パン粉焼き トマトソース
肉料理	国産牛ロースの網焼き ジャポネソース
留 椀	合わせ味噌汁
飯 物	炊き込みご飯
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	季節の一品
前 菜	前菜五種盛り合わせ 野菜のテリーヌ、しめじ胡麻酢和え 秋鮭塩麹焼き、きぬかつぎ、合鴨醤油煮
温前菜	きのこの土瓶蒸し
御造り	本日の造り三色
魚料理	サーモンの香草パン粉焼き トマトソース
肉料理	黒毛和牛サーロインの網焼き ジャポネソース
留 椀	合わせ味噌汁
飯 物	炊き込みご飯
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



info@k-grazie.co.jp



KITABIWAKO HOTEL
GRAZIE



Buffet menu



Japanese/Western/Chinese

和洋ビュッフェ



写真はイメージです

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・カプリチョーザ
 サーモンとクリームチーズ・フレッシュトマト 2種のクロスティーニ
 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
 鰯のオープン焼き 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

Japanese&Western

¥8,800

和洋ビュッフェ



写真はイメージです

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種のクロスティーニ／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
 鰯のオープン焼き 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

Japanese&Western

¥13,200

洋中ビュッフェ



写真はイメージです

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種のクロスティーニ
 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・カプリチョーザ
 鰯のオープン焼き 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



写真はイメージです

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種のクロスティーニ
 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・カプリチョーザ
 ナスのアマトリチャーナ・ペンネ
 鰯のオープン焼き 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



写真はイメージです

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種のクロスティーニ
 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・カプリチョーザ
 ナスのアマトリチャーナ・ペンネ
 鰯のオープン焼き 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。