

# Casual Dinner Set

カジュアルディナーセット



Salad  
サラダ



Bread  
パン



Today's Soup  
本日のスープ



Main Dish  
メインディッシュ



Coffee or Tea  
コーヒー or 紅茶

カジュアルディナーセットにはサラダ、パン、スープ、コーヒーが付きます

## Main Dish

- ☆ ホテル特製ハンバーグステーキ グラタン添え ~茸入りデミグラスソース~ 160g ¥3,000 (税込)
- ☆ チキンのグリル バジル風味 ~ガーリックライス添え~ ¥3,000 (税込)
- ☆ ペスカトーレ ~魚介のパスタ~ ¥3,000 (税込)
- ☆ ホテル特製近江牛カレーライス ※パンは付きません ¥3,000 (税込)
- ☆ 和牛ビーフピラフ 韓国風 ※パンは付きません ¥3,000 (税込)
- ・ 鱈のボワレ 万願寺唐辛子とアーモンドのブルコンポーゼ ~ペンネとキャベツのエチュベ添え~ ¥3,300 (税込)
- ・ 牛頬肉の赤ワイン煮込み ~彩り野菜とパスタ添え~ ¥3,200 (税込)
- ・ 【1日10食限定】近江牛ハンバーグステーキ ~オニオンソース~ 180g ¥3,500 (税込)
- ・ 豪州産 特選牛ロースステーキ ~フライドガーリックとマデラソース~ 130g ¥3,950 (税込)
- ・ 豪州産 レモンが香る特選牛ロースステーキ ~ハモンセラーノとオニオンのオイルソース~ 130g ¥3,950 (税込)

☆のメニューは+¥1,000 でさらに追加オーダーが可能です

## Option / Dessert

セットに追加でいかがですか

- |                               |                |            |             |
|-------------------------------|----------------|------------|-------------|
| シェフのおまかせオードブル                 | ¥1,500 (税込)    | チーズ盛り合わせ   | ¥1,200 (税込) |
| スペアリブのグリル BBQソース ~ケイジャンポテト添え~ | ¥800 (税込)      | ソーセージ盛り合わせ | ¥800 (税込)   |
| 厳選和栗モンブラン/パルフェ                | 各種 ¥1,500 (税込) | 本日のデザート    | ¥700 (税込)   |

# Liberty's Course

リバティーコース

¥8,000 (税込)

アミューズ

Amuse

本日の前菜

Appetizer

本日のスープ

Today's soup

鱸のポワレ 万願寺唐辛子とアーモンドのブールコンポーゼ

~ペンネとキャベツのエチューベ添え~

Pan-seared sea bass with sweet green pepper and almond beurre composé

和牛ロースステーキ

~焦がしエシャロットとトマトのソース~

Wagyu beef loin steak with charred shallots and tomato sauce

ミニサラダ

Salad

デザート

Dessert

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

デザートグレードアップ

厳選和栗モンブラン +¥800 (税込)

厳選和栗“抹茶”モンブラン +¥800 (税込)



# Basic Course

ベーシックコース

¥5,500 (税込)

本日のスープ

Today's soup

鱸のポワレ 万願寺唐辛子とアーモンドのブールコンポーゼ  
~ペンネとキャベツのエチューベ添え~

Pan-seared sea bass with sweet green pepper and almond beurre composé

ポークコンフィ

Pork confi

ミニサラダ

Salad

デザート

Dessert

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

## デザートグレードアップ

厳選和栗モンブラン +¥800 (税込)

厳選和栗“抹茶”モンブラン +¥800 (税込)



# Ohmi Beef Steak Course

## 近江牛ステーキコース

¥9,000 (税込)

本日の前菜

*Appetizer*

本日のスープ

*Today's soup*

近江牛サーロインステーキ 150g

*Ohmi Beef Sirloin Steak*

ミニサラダ

*Salad*

デザート

*Dessert*

パン

*Bread*

コーヒー 又は 紅茶

*Coffee or Tea*

### デザートグレードアップ

厳選和栗モンブラン +¥800 (税込)

厳選和栗“抹茶”モンブラン +¥800 (税込)



5日前までの事前予約制  
※2名様より

## Grand Course

グランドコース

¥20,000 (税込)

季節の野菜のムースと雲丹  
フォアグラの燻製 パンペルデュのミルフィーユ  
Seasonal vegetable mousse and sea urchin  
Smoked foie gras mille-feuille with pain perdu

近江牛の冷製ロースト エピス風  
～コンディマン添え～  
Chilled roasted Ohmi beef with epice style - with condiman

パリソワール～あわびとキャビア添え～  
Paris soir with abalone and caviar

オマール海老のテルミドール～トリュフリゾット添え～  
Lobster thermidor with truffle risotto

季節のお口直し  
Sherbet

近江牛ロースのグリル ロッシーニ風  
Grilled Ohmi beef loin rossini style

しぼりたて厳選和栗モンブラン  
Japanese chestnut mont blanc

パン  
Bread

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea



※写真のアミューズは4名様分のイメージです



事前予約制

## Chef's Course

シェフズコース

フレンチシェフの珠玉のフルコースディナー

¥12,000 (税込)

アミューズ

Amuse

前菜

Appetizer

スープ

Today's soup

お魚料理

Fish

お口直し

Sherbet

メインディッシュ

Main dish

デザート

Dessert

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

事前予約制

## Pairing Dinner Plan

ペアリングディナープラン

ひと皿ごとにワインをマリアージュさせたペアリングディナープラン。

ワインのグレードに合わせて2つのプランをご用意しております。

カジュアルワインプラン ¥16,000 (税込)

ラグジュアリーワインプラン ¥19,500 (税込)

※シェフお任せフレンチフルコース+ペアリングワイン数種

5 日前までの事前予約制

シェフズコース・ペアリングディナープランはシェフによる完全お任せフルコースとなります

2名様より事前のご予約にて承ります

## Starters/Soup/Snack

前菜 / スープ / スナック

シェフのおまかせオードブル <内容はスタッフにおたずねください> ￥1,500 (税込)  
Chef's Choice Hors d'oeuvres

牛タングリルと草津名産愛彩菜のホットサラダ ￥650 (税込)  
Grilled beef tongue and hot salad of Kusatsu specialty aisana

チーズとキヌアのメランジェサラダ ￥550 (税込) / ￥1,000 (税込)  
Cheese and quinoa melange salad

国産牛ローストビーフのシノワ風 ￥700 (税込) / ￥1,300 (税込)  
Japanese roast beef chinois style

ボストンクラムチャウダー ￥800 (税込)  
Boston clam chowder

本日のスープ ￥600 (税込)  
Today's soup

フレンチフライ ~ケイジャンスパイス風~ ￥600 (税込)  
French fries

ミックスオリーブのガーリックマリネ ￥350 (税込)  
Garlic-marinated mixed olives

チーズ盛り合わせ ￥1,200 (税込)  
Assorted cheese

ミックスナッツ ￥500 (税込)  
Mix nuts

オリーブパン 1個 ￥250 (税込)  
Olive bread

## Pasta / Pilaf / Curry

パスタ / ピラフ / カレー

ペスカトーレ ~魚介のパスタ~ ￥1,800 (税込)  
Pescatore - Seafood pasta

和牛ビーフピラフ 韓国風 ￥2,000 (税込)  
Wagyu beef pilaf, korean style

ホテル特製近江牛カレーライス ￥1,800 (税込)  
Hotel special Ohmi beef curry rice

## Main

メイン

ソーセージ盛り合わせ (5本) ￥800 (税込)  
Assorted sausages

スペアリブのグリル BBQソース ~ケイジャンポテト添え~ ￥800 (税込)  
Grilled spare ribs with BBQ sauce and cajun fries

ホテル特製 ハンバーグステーキ グラタン添え ~茸入りデミグラスソース~ ￥1,800 (税込)  
Hamburger steak with gratin ~Mushroom demi-glace sauce~

【1日10食限定】近江牛ハンバーグステーキ ~オニオンソース~ ￥2,300 (税込)  
Omi beef hamburger steak ~onion sauce~

チキンのグリル バジル風味 ~ガーリックライス添え~ ￥1,900 (税込)  
Grilled chicken with basil flavor with garlic rice

鱸のポワレ 万願寺唐辛子とアーモンドのブールコンポーゼ ~ペンネとキャベツのエチュベ添え~ ￥2,200 (税込)  
Pan-seared sea bass with sweet green pepper and almond beurre composé

牛頬肉の赤ワイン煮込み ~彩り野菜とパスタ添え~ ￥2,000 (税込)  
Braised beef cheek in red wine, served with colorful vegetables and pasta

豪州産 特選牛ロースステーキ & ソーセージ盛り合わせ 130g ￥2,950 (税込)  
~フライドガーリックとマデラソース~  
Australian beef loin steak - fried garlic and Madeira sauce and assorted sausages

豪州産 レモンが香る特選牛ロースステーキ & ソーセージ盛り合わせ 130g ￥2,950 (税込)  
~ハモンセラーノとオニオンのオイルソース~  
Australian lemon-fragrant beef loin steak - Jamon serrano and onion oil sauce and assorted sausages

## Dessert

本日のデザート デザート ￥700 (税込)  
Today's dessert

しぼりたて厳選和栗モンブラン / しぼりたて厳選和栗モンブランパルフェ 各種 ￥1,500 (税込)  
Japanese chestnut mont blanc

しぼりたて厳選和栗“抹茶”モンブラン / しぼりたて厳選和栗“抹茶”モンブランパルフェ 各種 ￥1,500 (税込)  
Japanese chestnut mont blanc with Matcha

## For kids

キッズ

キッズプレート (オレンジジュース付き) ※小学生以下限定 ￥1,200 (税込)  
Kids plate