

Lunch Course

ランチコース

¥3,980 (税込)

本日のスープ
Today's soup

サラダバー
Salad bar

鱸のポワレ
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~
Pan-seared sea bass
with sweet green pepper and almond beurre composé

メインディッシュ
Main dish

デザート
Dessert

食後のコーヒーor紅茶
Coffee or Tea



メインディッシュ <下記よりお選びください>

A

牛頬肉の赤ワイン煮込み
彩り野菜とパスタ添え
Braised beef cheek in red wine

B

豪州産 特選牛ロースステーキ (80g)
生ハムとオニオンのオイルソース レモン風味

or

フライドガーリックとマデラソース

Australian beef loin steak

C

和牛ロースのグリル (70g)
マデラソース

Grilled Wagyu beef loin

+¥1,200 (税込)

デザート <下記よりお選びください>

A

本日のデザート
Today's dessert

B

厳選和栗モンブラン or パルフェ
Mont blanc

+¥800 (税込)

C

厳選和栗“抹茶”モンブラン or パルフェ
Mont blanc with Matcha

+¥800 (税込)

事前予約制・1日10食限定

前日12:00までの事前予約制

Premier Lunch Course

プレミアランチコース

¥3,500 (税込)

ノンアルコール食前酒

Aperitif

1 フォアグラの燻製 パンペルデュのミルフィーユ / マスカルポーネのムース トリュフ風味

2 エストラゴン香るライスサラダとシーフード
ローストビーフ ラタトゥイユと赤ピーマンのソース / 本日の一品

The 3 Stand

本日のスープ

鴨ロースのタンドリー風 オニオンタルト添え

Soup & Pinchos

鱸のポワレ 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~

Fish

豪州産牛ロースステーキ

~焦がしエシャロットとトマトのソース~

Main

からすみとしらすの冷製パスタサラダ

Pasta

本日のデザート

Dessert

食後のコーヒー or 紅茶

Coffee or Tea



※写真はイメージです



※写真はイメージです

Casual Lunch

カジュアルランチ



Salad Bar
サラダバー



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

カジュアルランチメニューにはサラダバー、パン、スープ、コーヒーが付きま

- 1 【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 ¥2,300 (税込)
Ohmi beef hamburger steak ~onion sauce~
- 2 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 ¥1,800 (税込)
Hamburger steak with gratin ~Mushroom demi-glace sauce~
- 3 鱸のポワレ 万願寺唐辛子とアーモンドのブルコンポーゼ ¥2,200 (税込)
~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
- 4 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 check in red wine, served with colorful vegetables and pasta
- 5 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 ¥2,750 (税込)
Australian beef loin steak - fried garlic and Madeira sauce
- 6 豪州産 レモンが香る特選牛ロースステーキ ~ハモンセラノとオニオンのオイルソース~ 130g ¥2,750 (税込)
Australian lemon-fragrant beef loin steak - Jamon serrano and onion oil sauce



※写真はイメージです

- 7 チキンのグリル バジル風味 ~ガーリックライス添え~
Grilled chicken with basil flavor with garlic rice ¥1,900 (税込)
- 8 ホテル特製近江牛カレーライス
Hotel special Omi beef curry rice ※パンは付きません ¥1,800 (税込)
- 9 ペスカトーレ ~魚介のパスタ~
Pescatore - Seafood pasta ¥1,800 (税込)
- 10 和牛ビーフピラフ 韓国風
Wagyu beef pilaf, korean style ※パンは付きません ¥2,000 (税込)

Dessert

※ランチメニューご注文の方限定

- 本日のデザート
Today's dessert ¥700 (税込)
- 11 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
- 12 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 (with orange juice)