

料理長おすすめ 特選 近江牛セット

The chef's recommendation

Premium Omi beef set

¥25,000

前菜

- ・鯛真丈の小吸い物
- ・黒胡麻の豆乳寄せ
- ・サラダ

焼き野菜

肉料理

- ・近江牛ロースステーキ 160g

食事

下記のメニューより **1品**お選びください。

- ・つや姫米の御飯
- ・ガーリックライス
- ・海老と梅ちりめんの炒め御飯

味噌汁、香の物

季節のフルーツ

コーヒー または 紅茶

Appetizers

- ・ Clear sea bream soup
- ・ Homemade black sesame tofu
- ・ Salad

Grilled vegetables

Beef

- ・ Grilled Omi beef steak 160g

Rice

Please select one of the following:

- ・ Steamed rice
- ・ Fried garlic rice
- ・ Fried rice with dried shrimp and plum

Miso soup, pickles

Seasonal fruit

Coffee or tea

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。
All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.
当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ねください。
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

料理長おすすめ 特選 近江牛コース

The chef's recommendation

Premium Omi beef course

¥32,000

前菜

- ・鯛真丈の小吸い物
- ・黒胡麻の豆乳寄せ
- ・サラダ

シーフード

下記のメニューより **1品**お選びください。

- ・ロブスターのグリル
柚子と味噌のソース または
バジルのソース
- ・鮑のグリル
青のりソース または ガーリックバター

焼き野菜

肉料理

- ・近江牛ロースステーキ 120g

食事

下記のメニューより **1品**お選びください。

- ・つや姫米の御飯
- ・ガーリックライス
- ・海老と梅ちりめんの炒め御飯

味噌汁、香の物

季節のフルーツ

コーヒー または 紅茶

Appetizers

- ・ Clear sea bream soup
- ・ Homemade black sesame tofu
- ・ Salad

Seafood

Please select one of the following:

- ・ Grilled lobster
with Yuzu Miso sauce or basil sauce
- ・ Grilled abalone
with Sea weed sauce or Garlic butter

Grilled vegetables

Beef

- ・ Grilled Omi beef Steak 120g

Rice

Please select one of the following:

- ・ Steamed rice
- ・ Fried garlic rice
- ・ Fried rice with dried shrimp and plum

Miso soup, pickles.

Seasonal fruit

Coffee or tea

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ねください。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.