

【前菜】

前菜の盛り合わせ	¥1,200
鮮魚のカルパッチョ	¥1,100
生ハム ハモンセラノー	¥1,700
季節のスティック野菜	¥750
オリーブのマリネ	¥650
チーズセレクション	¥1,600

【1月のおすすめ串揚げ】

くわい ベーコン巻	¥550
菊芋 豚肉巻	¥550
わかさぎ	¥550
パープルスイートサラダ	¥550
角餅 お雑煮風	¥550
炙り鰯 日野菜タルタル	¥650
銀ダラ 西京焼	¥650
数の子	¥650
滋賀県産 モロコ	¥650
海老真丈 蓮の花巻	¥650
近江牛ローストビーフと半熟うずら玉子	¥750
ズワイカニ パン巻	¥750
雲子 蕪すり流し	¥750
雲丹 クリームコロツケ	¥850

食材等の都合により変更となる場合がございます。
食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、
あらかじめお申し付けください。
上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。

【オリジナル串揚げ】

本日の葛豆腐	¥450
カマンベールチーズ	¥450
グリーンアスパラガス	¥650
北海道産 本ししゃも	¥650
国産ブランド豚と白葱	¥650
ポルチーニ茸入りトマトリゾット	¥750
国産牛フィレ肉	¥850
車海老	¥850

【♨のお食事】

ちりめんじゃこの混ぜ御飯 出汁茶漬	¥800
ちりめんじゃこの混ぜ御飯 出汁茶漬 味噌のせ	¥900
鯛 御飯 出汁茶漬	¥1,000

【デザート】

きな粉のパンナコッタ	¥1,000
オリジナルスイーツ盛り合わせ	¥1,200
近江米「みずかがみ」シャーベットと 季節のフルーツ盛り合わせ	¥1,500
季節のアイスクリーム	¥800

食材等の都合により変更となる場合がございます。
食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、
あらかじめお申し付けください。
上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。