

Casual Dinner Set

カジュアルディナーセット

単品を組み合わせて3,400円相当のメニューが
ディナーセットとしてお得にお召し上がりいただけます



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

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 ¥2,800 (税込)
- ☆ 近江鶏もも肉のグリエ パスタ添え ~トマトクリームソース~ ¥2,800 (税込)
- ☆ 金目鯛のポワレ ~桜海老とあさりのナージュ仕立て~ ¥2,800 (税込)
- ☆ 桜海老とたらこのクリームパスタ ~白魚のフリット添え~ ¥2,800 (税込)
- ☆ ホテル特製近江牛カレーライス ※パンはつきません ¥2,800 (税込)
- ☆ ビーフピラフ ~韓国風~ ※パンはつきません ¥2,800 (税込)
- ・ 牛頬肉の赤ワイン煮込み ~彩り野菜とパスタ 添え~ ¥2,950 (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 ¥3,250 (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 ¥3,650 (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 ¥3,650 (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 | ¥1,000 (税込) | チーズ盛り合わせ | ¥1,200 (税込) |
| スペアリブのグリエ BBQソース
~ケイジャンポテト添え~ | ¥750 (税込) | ソーセージ盛り合わせ | ¥700 (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 | ¥750 (税込) |
| 厳選和栗"苺"モンブラン/パルフェ | 各種 ¥2,200 (税込) | | |

Liberty's Course

リバティーコース

¥7,000 (税込)

アミューズ

Amuse

本日の前菜

Appetizer

本日のスープ

Today's soup

金目鯛のポワレ

~桜海老とあさりのナージュ仕立て~

Poiret of sea bream

和牛のグリエ

~パンチェッタとそら豆のクリームソース~

Grilled Japanese beef loin

ミニサラダ

Salad

本日のデザート

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 +¥1,100 (税込)

Ohmi Beef Steak Course

近江牛ステーキコース

¥8,300 (税込)

本日の前菜

Appetizer

本日のスープ

Today's soup

近江牛ステーキ 150g

Ohmi beef 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



Basic Course

ベーシックコース

¥5,000 (税込)

本日のスープ
Today's soup

金目鯛のポワレ ~桜海老とあさりのナージュ仕立て~
Poiret of sea bream

ポークコンフィ
Pork confit

ミニサラダ
Salad

本日のデザート
Dessert

パン
Bread

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea

事前予約制

Free Flow Dinner

90分飲み放題付 フリーフローディナー

¥6,500 (税込) ※2名様より

本日の前菜
Appetizer

チーズとキヌアのメランジェサラダ
Salad

メインプレート
Main dish

- ・国産牛ランプステーキ
・特製ハンバーグ
- ・近江鶏もも肉のグリエ
・ヤンニョムポーク
・季節野菜

本日のリゾット
Riz

90分飲み放題

キリン一番絞り (生) / スパークリングワイン
白ワイン / 赤ワイン / ハイボール / レモンサワー
カクテル8種 / ノンアルコールカクテル4種
ノンアルコールビール / ソフトドリンク



3日前までの事前予約限定プランとなります

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

¥11,000 (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 ¥14,500 (税込)

ラグジュアリーワインプラン ¥18,000 (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日間の事前予約制

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> Today's appetizer	¥1,000 (税込)
牛タングリルと草津名産愛彩菜のホットサラダ Hot salad with grilled beef tongue	¥600 (税込)
チーズとキヌアのメランジェサラダ Cheese and quinoa melange salad	ハーフ ¥500 (税込) / フルサイズ ¥900 (税込)
国産牛ローストビーフのシノワ風 Japanese roast beef chinois style	ハーフ ¥680 (税込) / フルサイズ ¥1,250 (税込)
ボストンクラムチャウダー Boston clam chowder	¥680 (税込)
本日のスープ Today's soup	¥600 (税込)
フレンチフライ ~ケイジャンスパイス風~ French fries	¥600 (税込)
ミックスオリーブのガーリックマリネ Garlic-marinated mixed olives	¥350 (税込)
チーズ盛り合わせ Assorted cheese	¥1,200 (税込)
ミックスナッツ Mix nuts	¥450 (税込)
オリーブパン Olive bread	¥280 (税込)

Pasta / Pilaf / Curry

パスタ / ピラフ / カレー

桜海老とたらこのクリームパスタ ~白魚のフリット添え~ Pasta with sakura shrimps and cod roe	¥1,600 (税込)
ビーフピラフ ~韓国風~ Beef pilaf Korean style	¥2,000 (税込)
ホテル特製近江牛カレーライス Ohmi beef curry rice	¥1,700 (税込)

Main

メイン

ソーセージ盛り合わせ (5本) Assorted sausages	¥700 (税込)
スペアリブのグリエ BBQソース ~ケイジャンポテト添え~ Grilled spare ribs with BBQ sauce and cajun fries	¥750 (税込)
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~ Hamburger Steak with demi-glace sauce with mushrooms	¥1,650 (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~ Ohmi beef hamburger steak with onion sauce	¥2,300 (税込)
近江鶏もも肉のグリエ パスタ添え ~トマトクリームソース~ Grilled Omi Chicken with pasta	¥1,850 (税込)
金目鯛のポワレ ~桜海老とあさりのナージュ仕立て~ Poiret of sea bream	¥1,850 (税込)
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	¥2,000 (税込)
豪州産 特選牛ロースステーキ & ソーセージ盛り合わせ ~フライドガーリックとマデラソース~ Australian beef steak with Madera sauce and assorted sausages	¥2,900 (税込)
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 ~ハモンセラノとオニオンのオイルソース~ Australian beef steak with raw ham and onion sauce with lemon flavor and assorted sausages	¥2,900 (税込)
【3日前までの要予約】 肉を味わう、肉づくし盛り合わせ 国産牛ランプステーキ、ブラックペッパーソーセージ、特製ハンバーグ、近江鶏もも肉のグリエ、ヤンニョムポーク、季節野菜 5 assorted meat dishes	2名盛 ¥7,000 (税込) / 3名盛 ¥10,500 (税込)

Dessert

デザート

本日のデザート Today's dessert	¥750 (税込)
しぼりたて厳選和栗モンブラン / モンブランパルフェ Mont blanc cake	各種 ¥1,500 (税込)
【期間限定】しぼりたて厳選和栗“苺”モンブラン / モンブランパルフェ Strawberry mont blanc parfait	各種 ¥2,200 (税込)

For kids

キッズ

キッズプレート Kid's plate	¥1,200 (税込)
------------------------	-------------