



※写真はイメージです

## Casual Lunch

カジュアルランチ



カジュアルランチメニューにはサラダバー、パン、スープ、コーヒーが付きます

- 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 ¥2,200 (税込)  
Ohmi beef hamburger steak with 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 ¥1,600 (税込)  
Hamburger Steak with demi-glace sauce with mushrooms
- 3 金目鯛のポワレ～桜海老とあさりのナージュ仕立て～ ¥1,700 (税込)  
Poiret of sea bream
- 4 牛頬肉の赤ワイン煮込み～彩り野菜とパスタ添え～ ¥1,900 (税込)  
Braised beef cheek in red wine
- 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 ¥2,500 (税込)  
Australian beef steak with madera 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 ¥2,500 (税込)  
Australian beef steak with raw ham and onion sauce



※写真はイメージです

7 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 ¥1,700 (税込)

8 ホテル特製近江牛カレーライス  
Ohmi beef curry rice ¥1,600 (税込)  
※パンはつきません

9 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 ¥1,500 (税込)

10 ビーフピラフ ~韓国風~  
Beef pilaf Korean style ¥1,800 (税込)  
※パンはつきません

## 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 ¥660 (税込)

11 しぼりたて厳選和栗モンブラン  
Mont blanc cake ¥1,500 (税込)

12 しぼりたて厳選和栗モンブランパルフェ  
Mont blanc parfait ¥1,500 (税込)

13 【期間限定】しぼりたて厳選和栗“苺”モンブラン  
Strawberry mont blanc cake ¥2,200 (税込)  
※和栗のペーストは通常モンブランと同様です

14 【期間限定】しぼりたて厳選和栗“苺”モンブランパルフェ  
Strawberry mont blanc parfait ¥2,200 (税込)  
※和栗のペーストは通常モンブランと同様です

## For kid's

キッズプレート (オレンジジュース付き)  
Kid's lunch ¥1,100 (税込)

# Lunch Course

ランチコース

¥3,880 (税込)

本日のスープ  
Today's soup

サラダバー  
Salad bar

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

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

Beef stew with pasta

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

Beef Steak

C

和牛ロースのグリル (70g)  
マデラソース

Grilled Beef

+¥1,100 (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 cake

+¥1,100 (税込)

C

厳選和栗“苺”モンブラン or パルフェ  
Strawberry mont blanc parfait

+¥1,800 (税込)