

AUTUMN GRILL DINNER

2019.9.1-2019.11.30(日-金)
除外日：2019.9.15 / 9.22 / 10.13 / 11.3

10,500

STARTER

Mushroom and Nuts Quiche, Autumn Eggplant Fondant
茸と木の実のキッシュ 秋茄子のフォンダン

Chestnuts and Pork Pate, Confit of Figs from Shiga Prefecture
栗と豚のパテ 滋賀県産イチジクのコンフィ

Veloute of Satsuma Sweet Potatoes from Shiga Prefecture, Carrot Fritto
滋賀県産さつま芋のブルーテ 人参のフリット

Marinated Pacific Saury and Potherb Rolls
秋刀魚のマリネと香味野菜ロール

CARPACCIO

Poached Conger Eel with Sudachi Citrus and
Yuzu Citrus Pepper Salad
鱧のポッシェ 酢橘と柚子胡椒サラダ仕立て

SOUP

Omi Chicken and Matsutake Mushrooms
Consommé Pot-au-feu in Baked Pie Wrap
近江鶏と松茸のコンソメポトフ パイ包み焼き

FISH PLATE

Sautéed Red Bream with Wasabi flavored Mushroom Cream Sauce
金目鯛のソテー 山葵風味の茸クリームソース

GRILL

Grilled Omi Beef Sirloin, Roasted Matsutake Mushrooms
and Red Wine Sauce with Truffle scent
近江牛サーロイングリル 松茸ローストと赤ワインのソース トリフの香り

or

Grilled Ise Lobster and Abalone,
Roasted Matsutake mushrooms, Sake cream sauce
伊勢海老と鮑のグリル、松茸のロースト 日本酒のクリームソース

RICE

Omi Rice and Root Vegetables Risotto Galette
近江米と根菜のリゾットガレット

DESSERT

Purple Yam and Sweet Potato Montblanc, Caramelized Apples
紅芋とさつま芋のモンブラン 林檎のキャラメリゼ

AUTUMN GRILL DINNER

2019.9.1-2019.11.30(日-金)
除外日：2019.9.15 / 9.22 / 10.13 / 11.3

8,500

STARTER

Mushroom and Nuts Quiche, Autumn Eggplant Fondant
茸と木の实のキッシュ 秋茄子のフォンダン

Chestnuts and Pork Pate, Confit of Figs from Shiga Prefecture
栗と豚のパテ 滋賀県産イチジクのコンフィ

Veloute of Satsuma Sweet Potatoes from Shiga Prefecture, Carrot Fritto
滋賀県産さつま芋のブルーテ 人参のフリット

Marinated Pacific Saury and Potherb Rolls
秋刀魚のマリネと香味野菜ロール

CARPACCIO

Poached Conger Eel with Sudachi Citrus and
Yuzu Citrus Pepper Salad
鯉のポッシュェ 酢橘と柚子胡椒サラダ仕立て

SOUP

White Miso Potage Soup,
Hie Yuba Crispy and Burdock stickst
白味噌のポタージュスープ 比叡ゆばのクリスピーと牛蒡スティック

FISH PLATE

Red Bream Baked and Matsutake Mushrooms in Baked Pie Wrap
金目鯛と松茸のパイ包み焼き

GRILL

Grilled Waen Beef Loin, Nuts and Mushroom Gratin
和縁牛ロースのグリル ナッツと茸のグラチネ

or

Omi SHAMO with Autumn Omi Vegetable Sauce
近江軍鶏 秋の近江野菜ソース

DESSERT

Purple Yam and Sweet Potato Montblanc, Caramelized Apples
紅芋とさつま芋のモンブラン 林檎のキャラメリゼ

AUTUMN GRILL DINNER

2019.9.1-2019.11.30 (日-金)
除外日：2019.9.15 / 9.22 / 10.13 / 11.3

6,500

STARTER

Mushroom and Nuts Quiche, Autumn Eggplant Fondant
茸と木の実のキッシュ 秋茄子のフォンダン

Chestnuts and Pork Pate, Confit of Figs from Shiga Prefecture
栗と豚のパテ 滋賀県産イチジクのコンフィ

Garlic Toast
ガーリックトースト

Share-Salad bowl of Omi Vegetables
近江野菜のシェアサラダボール

SOUP

White Miso Potage Soup,
Hie Yuba Crispy and Burdock stickst
白味噌のポタージュースープ 比叡ゆばのクリスピーと牛蒡スティック

GRILL

Grilled Omi Chicken Legs
with Grilled Autumn Vegetables and Roasted Nuts
骨付き近江鶏もも肉のグリル、秋野菜グリルと木の実のロースト

or

Grilled Pork Loin Chops
with Grilled Autumn Vegetables and Roasted Nuts
骨付き豚ロースグリル、秋野菜グリルと木の実のロースト

or

Grilled Red Sea Bream
with Grilled Autumn Vegetables and Roasted Nuts
真鯛のグリル、秋野菜のグリルと木の実のロースト

DESSERT

Purple Yam and Sweet Potato Montblanc, Caramelized Apples
紅芋とさつまいものモンブラン 林檎のキャラメリゼ