

OHMI CUISINE

2021.6.1-2021.8.31

12,750

STARTER

Rillettes of foie gras and small sweetfish
Pickled jewelry tomatoes with basil
Kurao pork pâté with boysenberry confiture
Sformato of local egg and corn,
served with gori (Rhinogobius) boiled in soy sauce
フォアグラと小鮎のリエット ジュエリートマトのピクルス
蔵尾ポークのパテ アドベリーコンフィチュールと共に
とうもろこしと地卵のスフォルマート 琵琶湖八珍ゴリの佃煮を添えて

APPETIZER

Aumoniere of Biwa salmon, Garden-style herb salad with
vegetables from Ohmi Fennel aroma
びわサーモンのオーモニエール ウイキョウのマリネ
浅柄野白ワインジュレと共に

SOUP

Spanish raw ham and peach soup with elderflower jelly
スペイン産生ハムと桃の冷製スープ エルダーフラワーの香り

FISH PLATE

Grilled sweetfish with salted malt Green bean purée
Beurre noisette sauce
琵琶湖産鮎の塩麴焼き 枝豆のピューレ

GRILL

Grilled Ohmi beef(60g) and Grilled spring vegetables
近江牛ロース肉と季節野菜のグリル

RICE

Rice of Ohmi mixed with grated yam and soy sauce malt
近江米 醤油麴の麦とろ飯

DESSERT

Mousse of peach and adoberry with yogurt sorbet
桃とアドベリーのムース ヨーグルトのソルベを添えて

OHMI CUISINE

2021.6.1-2021.8.31

10,300

STARTER

Rillette of foie gras and small sweetfish
Pickled jewelry tomatoes with basil
Kurao pork pâté with boysenberry confiture
Sformato of local egg and corn,
served with gori (Rhinogobius) boiled in soy sauce
フォアグラと小鮎のリエット ジュエリートマトのピクルス
蔵尾ポークのパテ アドベリーコンフィチュールと共に
とうもろこしと地卵のスフォルマート 琵琶湖八珍ゴリの佃煮を添えて

APPETIZER

Aumoniere of Biwa salmon, Garden-style herb salad with
vegetables from Ohmi Fennel aroma
びわサーモンのオーモニエール ウィキョウのマリネ
浅柄野白ワインジュレと共に

SOUP

Spanish raw ham and peach soup with elderflower jelly
スペイン産生ハムと桃の冷製スープ エルダーフラワーの香り

FISH PLATE

Grilled sweetfish with salted malt Green bean purée
Beurre noisette saucei
琵琶湖産鮎の塩麴焼き 枝豆のピューレ

GRILL

Grilled beef(60g) and Grilled spring vegetables
滋賀県産牛ロース肉と季節野菜のグリル

RICE

Rice of Ohmi mixed with grated yam and soy sauce malt
近江米 醤油麴の麦とろ飯

DESSERT

Mousse of peach and adoberry with yogurt sorbet
桃とアドベリーのムース ヨーグルトのソルベを添えて

OHMI CUISINE

2021.6.1-2021.8.31

除外日：7.22-25 / 8.7-14

7,900

STARTER

Pickled jewelry tomatoes with basil
Kurao pork pâté with boysenberry confiture
Sformato of local egg and corn,
served with gori (Rhinogobius) boiled in soy sauce
ジュエリートマトのピクルス
蔵尾ポークのパテ アドベリーコンフィチュールと共に
とうもろこしと地卵のスフォルマート 琵琶湖八珍ゴリの佃煮を添えて

APPETIZER

Aumoniere of Biwa salmon, Garden-style herb salad with
vegetables from Ohmi Fennel aroma
びわサーモンのオーモニエール ウイキョウのマリネ
浅柄野白ワインジュレと共に

SOUP

Spanish raw ham and peach soup with elderflower jelly
スペイン産生ハムと桃の冷製スープ エルダーフラワーの香り

GRILL

Grilled ohmi chicken(120g) and sausage with seasonal vegetables
近江鶏とソーセージのグリル 季節野菜添え

RICE

Rice of Ohmi mixed with grated yam and soy sauce malt
近江米 醤油麴の麦とろ飯

DESSERT

Mousse of peach and adoberry with yogurt sorbet
桃とアドベリーのムース ヨーグルトのソルベを添えて