



# GRILL LUNCH

2021.6.1-2021.8.31

3,500 ~

## AMUSE

Today's Plate  
始まりの一皿

## STARTER

Colored salad with seasonal Ohmi vegetables and seafood  
旬の近江野菜と季節の魚介の色彩サラダ

## SOUP

June Potage Saint-Germain  
6月 ボタージュサンジェルマン

July Chilled corn potage Anise flavor  
7月 トウモロコシの冷製ボタージュ アニス風味

August Chilled potato vichyssoise  
8月 ジャがいもの冷製ビシソワーズ

## MAIN

Your choice of main course.

メインのグリル料理を下記よりお選びください。

Spicy chicken brochette with tomato salsa  
and coconut rice (120g)

スパイシーチキンブロシェット トマトサルサ ココナッツライス添え

Grilled sea bass with herbs and balsamic sauce (80g)

スズキの香草焼き バルサミソース

BBQ pork ribs with sausages (120g)

BBQポークリブとソーセージ

Cass-croute of ohmi chicken and bacon with Basil flavor (120g)

近江鶏とベーコンのカスクート バジル風味

Grilled CAB Angus Hanging Tenderloin (120g) +1,200

CABアンガスビーフハンギングテンダー

MARRIOTT Burger (200g) +1,200

マリOTTバーガー、ポテトフライ

Grilled OHMI Beef Sirloin (75g) +6,500

近江牛サーロイン

## DESSERT

Today's Sweets  
本日のおすすめスイーツ