

WINTER GRILL DINNER

~7COURSE~

2018.12.1-2019.2.28 平日 (月-金)

除外日: 2018.12.31-2019.1.4

10,500

STARTER

Snow Crab fritter, HINONA gribiche
ズワイ蟹のフリット 日野菜のグリビッシュ

Marinated Salmon and apple tartar, Lemon flavored
サーモンマリネと林檎のタルタル レモン風味

Winter vegetable pickles, Black bacon pinchos
冬野菜のピクルス 黒ベーコンのピンチョス

Cauliflower Velouté "Hiei-yuba" Rich tofu curd skin from and Salmon roe
カリフラワーのブルーテ 比叡とろゆばといくら

SOUP

Sea food chowder, Cheese Croccante
シーフードチャウダー チーズクロッカント

TODAY'S PLATE

Today's OHMI vegetable dish
本日の近江伝統野菜を用いた一品

HOT HORS D'OEUVRE

Braised amberfish and Japanese radish, Miso oil and Yuzu
鱈と大根のブレゼ 味噌オイルと柚子

GRILL

Roasted OHMI Beef, Porto wine and Gorgonzola
近江牛肩ロースの炙り ポルト酒とゴルゴンゾーラ

or
又は

Grilled king crab
タラバ蟹のグリル

or
又は

OHMI beef SUKIYAKI style
近江牛のすき焼き

SUSHI

Steamed Sushi / Noodle, soba
蒸し寿司、蕎麦一口

DESSERT

Red bean soup (sweet), OHMI Green Tea Ice Cream, grissino
レッドビーンクリーム 近江緑茶アイスクリーム グリッシーニ

KIDS (4years old-12years old) 5,250

※Applicable half portion for KIDS.

※こちらのコースはお子様はハーフポーションでご用意致します

WINTER GRILL DINNER

~6COURSE~

2018.12.1-2019.2.28 平日 (月-金)

除外日: 2018.12.31-2019.1.4

8,500

STARTER

Snow Crab fritter, HINONA gribiche
ズワイ蟹のフリット 日野菜のグリビッシュMarinated Salmon and apple tartar, Lemon flavored
サーモンマリネと林檎のタルタル レモン風味Winter vegetable pickles, Black bacon pinchos
冬野菜のピクルス 黒ベーコンのピンチョスCauliflower Velouté "Hiei-yuba" Rich tofu curd skin from and Salmon roe
カリフラワーのブルーテ 比叡とろゆばといくら

SOUP

Sea food chowder, Cheese Croccante
シーフードチャウダー チーズクロッカント

TODAY'S PLATE

Today's OHMI vegetable dish
本日の近江伝統野菜を用いた一品

HOT HORSDOEUVRE

Braised amberfish and Japanese radish, Miso oil and Yuzu
鱈と大根のプレゼ 味噌オイルと柚子

GRILL

Grilled Wagyu beef/ Noodle,soba
和牛もも肉のグリル、一口蕎麦

or

又は

Grilled big trout from Biwako / Noodle,soba
琵琶湖産大鱈のグリル、一口蕎麦

or

又は

Kumquat marinated OHMI Shamo chicken/ Noodle,soba
金柑マリネの近江軍鶏、一口蕎麦

DESSERT

Red bean soup (sweet), OHMI Green Tea Ice Cream, grissino
レッドビーンクリーム 近江緑茶アイスクリーム グリッシーニ

KIDS (4years old-12years old)

4,250

※Applicable half portion for KIDS.

※こちらのコースはお子様は HALF PORTION でご用意致します



WINTER GRILL DINNER

~5COURSE~

2018.12.1-2019.2.28 平日 (月-金)

除外日: 2018.12.31-2019.1.4

6,500

STARTER

Snow Crab fritter, HINONA gribiche
ズワイ蟹のフリット 日野菜のグリビッシュ

Marinated Salmon and apple tartar, Lemon flavored
サーモンマリネと林檎のタルタル レモン風味

Winter vegetable pickles, Black bacon pinchos
冬野菜のピクルス 黒ベーコンのピンチョス

Cauliflower Velouté "Hieiyuba" Rich tofu curd skin from and Salmon roe
カリフラワーのブルータ 比叡とろゆばといくら

SOUP

Onion soup wrapped in pie pastry, Yuzu pepper flavored
パイ包み焼きオニオンスープ、柚子胡椒風味

TODAY'S PLATE

Today's OHMI vegetable dish
本日の近江伝統野菜を用いた一品

GRILL

Grill combo (Oumi chicken/ Shrimp/ Chorizo/Vegitables)
Pick your fondue (cheeze or tomato or Miso)
グリルコンボ (近江鶏・海老・チョリソー・冬野菜)
選べるフォンデュ(チーズ or トマト or 味噌)

DESSERT

Red bean soup (sweet), OHMI Green Tea Ice Cream, grissino
レッドビーンクリーム 近江緑茶アイスクリーム グリッシーニ

KIDS (4years old-12years old) 3,250

※Applicable half portion for KIDS.

※こちらのコースはお子様は-halfポーションをご用意致します