



※写真はイメージです。

シェフが目の前で焼き上げる極上の近江牛ステーキを。

比良コース

ディナータイム限定

¥15,000 (税込)

牛の炙り

前菜盛合せ

季節のスープ

鮮魚の鉄板焼き

焼き野菜

近江牛サーロインステーキ (100g)

ライス or パン or ガーリックライス

本日のデザート

コーヒー or 紅茶

伊吹コース

ディナータイム限定

¥18,000 (税込)

前菜盛合せ

季節のスープ

シェフの一品

活オマール海老の鉄板焼

お口直しのシャーベット

近江牛フィレステーキ (100g)

ライス or パン or ガーリックライス

本日のデザート

コーヒー or 紅茶

WINE LIST

ワインリスト

赤ワイン



ミラモンテ・ルージュ

¥1,600 (税込)

重くもなく・軽くもなく、飲みやすいの特。バリューワインの定番。



グランポレール

JAPANESE WINE

岡山マスカットベリーA〈樽熟成〉

¥3,900 (税込)

マスカットベリーA種の特果実にあれた余のあるまろやかな味わい特。おのとのマッチ。



シャトーグリモン

フ ス

¥4,100 (税込)

しなやかなみのある風特の上なクレワインです。赤みのお肉と相。



ドニャ・パウラ・エステート・マルベック

フ

¥4,100 (税込)

らかいタンニンと余る。グリル料理・ビーフシチューと相良し。

スエヒロワイン ハーフボトル375ml

¥1,200 (税込)

白ワイン



ミラモンテ・ブランコ

¥1,600 (税込)

飲みやすい、かな果実特。バリューワインの定番。



グランポレール

JAPANESE WINE

余市ケルナー 北海道産ケルナー種

¥3,900 (税込)

さ

グレープフルーのをわせるフルーティーなり。すっきりとした風特。



ラブレ・ロワ・シャブリ

フ ス

¥5,500 (税込)

ピチピチしたフレッシュとジューシーな果実をつれの最辛口。

スエヒロワイン ハーフボトル375ml

産国：日本
ミディアムボディ

¥1,200 (税込)

スパークリングワイン

• ボッテガ ヴポエティ プロセッコ
〈イタリア・辛口〉

¥2,500 (税込)

• マルティーニ アスティ スプマンティ
〈イタリア・甘口〉

¥4,100 (税込)

• マルティーニ ロゼ スプマンテ
〈イタリア・甘口〉

¥4,100 (税込)

ノンアルコール

- のんある梅酒 ¥480 (税込)
- サッポロプレミアムノンアルコールビール ¥550 (税込)
- シャーリーテンプル ¥600 (税込)
- クールコリンズ ¥600 (税込)

ソフトドリンク

- ウーロン茶 ¥330 (税込)
- ホットウーロン茶 ¥330 (税込)
- オレンジ ¥330 (税込)
- アップル ¥330 (税込)
- コーラ ¥330 (税込)
- ジンジャーエール ¥330 (税込)
- メロンソーダ ¥330 (税込)
- カルピス ¥330 (税込)
- カルピスソーダ ¥330 (税込)
- コーヒー (ホット or アイス) ¥330 (税込)
- 紅茶 (ホット) ¥330 (税込)
- びわコーラ ¥440 (税込)