

# DINNER MENU

## APPETIZER

<b>Carpaccio of Cherry Sea Bream Hassaku and Noisy</b> 桜鯛のカルパッチョ 八朔とうるい	1800
<b>"WAGYU" Beef Carpaccio with Truffle Vinaigrette</b> 和牛もも肉のカルパッチョ トリュフヴィネグレット	1800
<b>Shiga "FARM KEI" Salina Emerald and Herb Salad</b> 滋賀ファームケイ サリーナエメラルドとハーブのサラダ	1600
★ <b>Today's Chef's Salad</b> 本日のシェフサラダ	1400
★ <b>Shiga "FARM KEI" Caprese with Colorful Tomatoes and Burrata Cheese</b> 滋賀ファームケイ カラフルトマトとブルータチーズのカプレーゼ	1800
<b>Octopus and Celery Salad</b> 真蛸とセロリのサラダ	1400
<b>Polpo Affogato ~Tomato Braised Octopus~</b> ポルポ・アフォガート ~タコのトマト煮込み~	1800
★ <b>White Asparagus Milanese with Charred Butter Sauce</b> ホワイトアスパラガスのミラネーゼ	1700
★ <b>Japanese Bamboo Shoot Semolina Fritter</b> 国産筍のセモリナフリット	1100
<b>Onion Gratin Soup</b> オニオングラタンスープ	1100

## Quick

<b>Truffle and Cheese Flavored French Fries</b> トリュフ&チーズフライドポテト	950
<b>Assorted Prosciutto</b> 生ハムの盛り合わせ	1100
<b>Pate de Champagne</b> パテ・ド・カンパーニュ	1200

## MAIN

★ <b>Grilled Pork "KEIJU MOCHI BUTA"</b> 骨つき慶寿もち豚のグリル 400g	3000
<b>Grilled "WAGYU" Beef Thigh with Arugula and Lemon</b> 黒毛和牛ミスジのグリル ルッコラとレモン	100g 3800 200g 7000
<b>Sauted "WAGYU" Beef Fillet with Black Garlic and Red Wine Sauce</b> 黒毛和牛フィレ肉のグリル 黒ニンニクと赤ワインソース	100g 4700 200g 8300
★ <b>Ezo Venison Cutlets with Marsala and Porcini Sauce</b> 蝦夷鹿肉のカツレット マルサラワインとポルチーニのソース	3300
<b>Sauted Spanish Mackerel and Crown Daisy with Green Tapenade Sauce</b> 鯖のソテーと春菊 グリーンタプナード 240g	2400

## SIDE DISH

<b>Mashpotato +400</b> マッシュポテト	<b>Potato with Skin +400</b> 皮付きポテト
<b>Grilled Vegetable +500</b> グリル野菜	

### 滋賀ファームケイ

滋賀県日野町のミネラルを含んだ地下水を使って沢山の種類のミニトマトを栽培  
それぞれのトマトの個性が全面に出ているのが特徴



滋賀ファームケイ  
Instagram

### 滋賀みなくちファーム

滋賀県高島市マキノ町の自然豊かな里山の中で  
環境保全のために循環型農業による栽培を行う  
農業や化学肥料を使わず安心・安全・おいしくこだわりの野菜を栽培



滋賀みなくちファーム  
Web Site

## PASTA

★ <b>Beef Ragout Sauce Chitarra</b> 黒毛和牛のラグーソース キタッラ	1800
<b>Spaghetini with "Hakata Mentaiko" and Shiso</b> 博多明太子と大葉のスパゲッティーニ	1800
<b>Amatriciana and Pecorino Romano with Seasonal Onions from Awaji Island</b> 淡路島産新玉ねぎのアマトリチャーナとペコリーノロマーノスパゲッティーニ	1800
★ <b>Sakura Shrimp and Noisy Aglio Olivo Spaghetini</b> 桜海老とうるいのアーリオ オーリオ スパゲッティーニ	1900
<b>Arrabbiata Fusilli with Scamorza Cheese and Salsiccia</b> 自家製サルシッチャとスカモルツァチーズのアラビアータ フジッリ	1700
<b>Shiga Minakuchi Farm Risotto with Log Shiitake Mushrooms</b> 滋賀みなくちファーム 原木椎茸のリゾット	2000
<b>Cheese Risotto</b> パルミジャーノ レッジャーノ チーズリゾット	1800
<b>Lasagna</b> ラザニアのオープン焼き	1700

## DESSERT

<b>Basque Cheese cake</b> バスクチーズケーキ	800
★ <b>Kumamoto SUMO Mandarins and Jersey Milk Pavlova</b> 熊本県産デコボンとジャージーミルクのパブロバ	800
<b>Assam Tea Catalana</b> アッサムティーカタラーナ	800
<b>Amao Strawberry Mille Feuille</b> 博多あまおうのミルフィーユ	800
★ <b>Marinated Hakata Amao Strawberries Vanilla Ice Cream</b> 博多あまおう 苺のマリネ バニラアイスクリーム	800
<b>Today's Sherbet</b> 本日のシャーベット	500

アラカルトご注文のお客様は+300円でコーヒー・紅茶をお楽しみいただけます

★ は数量限定のおすすめの品です。

\*食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。表示価格は既に10%の税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。  
If you have any form of FOOD ALLERGY, please notify our staff. All prices include 10% tax. 10% service charge will be added to your bill.