



GATHERING

5,000

STARTER

Soft roe of sea bream and strawberry Caprese style
イチゴと鯛白子のカプレーゼ

Petit point French style with Consomme jelly
プチポワフランセーズ コンソメジュレ

Confit of duck with mastard
合鴨コンフィ 粒マスタード

Tossed squid and beancurd
冷拼豆腐

PASTA

Spaghetti peperoncino with local shrimp
琵琶湖産スジ海老のペペロンチーノ

SALAD

Grilled seasonal seafood with OHMI salad
季節の魚介グリルと近江野菜のサラダ

MAIN

Grilled Chicken
グリルチキン

Skinny roll, MISO soup
スキニーロール、味噌仕立てスープ

or
又は

Local KURAO pork cutlet sand , French Fried Potatoes
蔵尾ポークカツレツサンド フレンチフライポテト

DESSERT

OHMI-GREENTEA Ice Cream
近江緑茶アイスクリーム

ALL-YOU-CAN-DRINK

Beer / Wine / Cocktail / Sake / Soft Drink
ビール/ワイン/カクテル/日本酒/ソフトドリンク

You can change Grill Combo to the following at additional charge +1500
追加料金でメインのグリルコンボは下記に変更可能です

US Black Angus Hanging Tender, Beef Jus
USアンガースビーフ ハングイングのグリル (150g)

Roasted Potato grilled vegetables
ローストポテト、グリル野菜

※This course is available from 2 people. It will be a two-hour system
※こちらのコースは2名様より承ります。2時間制となります