



ルナ コース

6,000円(税込)

全6品

当日の収穫にてお料理を決めております。
(メニューは一例)

小前菜

イタリアパルマ産24カ月熟成の生ハム

前菜

季節湖魚のエスカベッシュと
守山産季節野菜のイタリアンサラダ
比良山系ヒラペリラのヴィネグレット

パスタ

琵琶湖産小海老のペペロンチーノ
守山産レモンの香り

お魚料理

天然公魚のフリット
片木古香園 朝宮茶山出荒茶の香り

お肉料理


朽木産天然鹿肉のプレゼ
黒胡椒と山のベリーのソース

デザート

滋賀産みかんを使ったムースリース

カフェ

滋賀片木古香園の和紅茶



近江牛と近江和ろうそくのコース

10,000円(税込)

全7品

当日の収穫にてお料理を決めております。
(メニューは一例)

小前菜

滋賀／古華舞牧場のツヤコフロマージュと
パルマ産生ハム巻き
シェフ手作り／自家製グリッシーニ添え

前菜

滋賀／守山産の旬野菜のムースと
滋賀／朽木産の鹿肉のブレザオラの菜園仕立て

温前菜

滋賀／守山産旬野菜のキャラメリゼ

パスタ

滋賀／東近江産のイノシシ肉のタリアテッレ

お魚料理

滋賀／琵琶湖産のホンモロコのフリット
滋賀／かたぎ古香園のほうじ茶の香りソース

お口休め

滋賀／かたぎ古香園のあさつゆ煎茶

お肉料理

滋賀／近江牛の網焼き
滋賀／ヒトミワイナリーのかるいボルドレーズソース

デザート

滋賀／守山産の旬果実を使ったパティスリースウィーツの盛合せ

カフェ

滋賀かたぎ古香園の和紅茶

