

LAGO (ラーゴ) コース

サラダ

レイクスファームからの
お届け物をヒラペリラドレッシングで

前菜

滋賀産の野菜を中心に
シェフの趣向を凝らした
アンティパスト盛り合わせ

お好きな

パスタ、ピッツァ、リゾットをお一つ
次のページよりお選び頂けます。

お魚料理

鮮魚と野菜のインブロード
レモン風味

お肉料理

豚肩ロースのロースト
赤ワイン風味のバルサミコソース

SETREパティスリーの
特選スイーツ 2種盛合せ

カフェ

滋賀かたぎ古香園の和紅茶
または エスプレッソ

5,000円(税込)

MONTE (モンテ) コース

サラダ

レイクスファームからの
お届け物をヒラペリラドレッシングで

前菜

滋賀産の野菜を中心に
シェフの趣向を凝らした
アンティパスト盛り合わせ

お好きな

パスタ、ピッツァ、リゾットをお一つ
次のページよりお選び頂けます。

メインディッシュ

(どちらかをお選び頂けます)

鮮魚と野菜のインブロード
レモン風味

or

豚肩ロースのロースト
赤ワイン風味のバルサミコソース

SETREパティスリーの
特選スイーツ 2種盛合せ

カフェ

滋賀かたぎ古香園の和紅茶
または エスプレッソ

3,600円(税込)

CIERO (チーロ) コース

サラダ

レイクスファームからの
お届け物をヒラペリラドレッシングで

前菜

滋賀産の野菜を中心に
シェフの趣向を凝らした
アンティパスト盛り合わせ

お好きな

パスタ、ピッツァ、リゾットをお一つ
次のページよりお選び頂けます。

SETREパティスリーの
特選スイーツ 2種盛合せ

カフェ

滋賀かたぎ古香園の和紅茶
または エスプレッソ

2,600円(税込)

Girno (ジオルノ) コース

サラダ

レイクスファームからの
お届け物をヒラペリラドレッシングで

パスタorピッツァ

ツナとオリーブ、ケッパー
ウイキョウのトマトソース
または
ベーコン、法蓮草
オリーブのトマトソース

をお選び下さい。

SETREパティスリーの
特選スイーツ

カフェ

滋賀かたぎ古香園の和紅茶
または エスプレッソ

1,700円(税込)

A LA CARTE

ア・ラ・カルト

PIZZA ピッツァ

トマトソース

料理長のおすすめピッツァ
(日替わり/係にお尋ね下さいませ。)

¥1,400

★ モッツアレラチーズとトマトのピッツァ【マルゲリータ】
(モッツアレラ、オレガノ、バジル)

¥1,400

アンチョビとモッツアレラのピッツァ【マルゲリータ・ロマーナ】
(アンチョビ、モッツアレラ、オリーブ、ケッパー)

¥1,500

こだわり野菜のピッツァ【オルトラーナ】
(季節の野菜を数種)

¥1,600

イタリア産生ハムと新鮮野菜のサラダピッツァ【インサラータ】
(イタリア産生ハム、モッツアレラ、生野菜)

¥1,700 (+¥200)

中村養鶏場の卵と生ハム・バジルのピッツァ【ビスマルク・ロツツ】
(比良の里卵、生ハム、バジル、モッツアレラ)

¥1,800 (+¥300)

自家製ベーコンとキノコの【ボスカイオーラ】
(自家製ベーコン、キノコ、モッツアレラ)

¥1,600

牛肉のラゲーと中村養鶏所の温泉卵のピッツァ【ボロネーゼ】
(モッツアレラ、ラゲー、パルミジャーノ、中村温泉卵)

¥1,700 (+¥200)

クリームソース

4種類のチーズを使ったピッツァ【クアトロ フォルマッジョ】
(モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ、スカルモッツァ)

¥1,600

サーモンとエビとホタテのピッツァ【サルモーネ】
(サーモン、ムキ海老、ホタテ、アンチョビ)

¥1,600

ムキ海老とオリーブ、ケッパーのピッツァ【ガンベレ】
(むき海老、アンチョビ、ケッパー、オリーブ、オレガノ)

¥1,600

★ 中村養鶏場の卵とキノコ、ベーコンのピッツァ【ビスマルク】
(比良の里卵、キノコ、ベーコン、パルミジャーノ、モッツアレラ)

¥1,800 (+¥300)

フレッシュトマトとバジルのピッツァ【カプレーゼ】
(トマト、ニンニクオイル、パルミジャーノ、モッツアレラ、バジル)

¥1,600

A LA CARTE

ア・ラ・カルト

PASTA パスタ

今月の料理長渾身のパスタ ¥1,800 (+¥300)

トマトソース

★ バジルとモッツアレラのトマトソース タリアテッレ ¥1,400

ポルチーニの入った牛肉のフィレンツェ風煮込み“ラゲーソース” ¥1,400

ミア・アルベルゴ風シーフードパスタ“ペスカトーレ” ¥1,600 (+¥200)

クリームソース

サーモンとむき海老、ズッキーニのクリームソース ¥1,400

★ 中村養鶏場の卵と自家製ベーコンを使ったカルボナーラ ¥1,600 (+¥200)

自家製ベーコンとキノコのクリームソース タリアテッレ ¥1,500

オイルソース

滋賀県産「弥平とうがらし」のペペロンチーノ ¥1,400

ホタテとズッキーニのジェノベーゼ ¥1,600 (+¥200)

生ハムと野菜のペペロンチーノ ¥1,500

帆立とむき海老のペペロンチーノ アンチョビ風味
(追加¥200でカラスミに変更致します。)

¥1,600

RISOTTO リゾット

生ハムとキノコとズッキーニのリゾット(トマトorクリーム)) ¥1,600

むき海老と帆立貝のリゾット(トマトorクリーム) ¥1,600

ジェノバ風シーフードのたっぷり入ったリゾット ¥1,900 (+¥300)