

## 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)