

*Dinner
Menu*



近江中鏡坂焼
鳳凰
HOUOU

近江牛鉄板焼 鳳凰 1周年記念ディナーコース

Hikone Castle Resort & Spa HOUOU
1st Anniversary Dinner Course

最初の一口

Amuse Bouche

鯛と野菜のつつみ蒸し焼き
バターとバジルソース

Steamed Vegetables and Sea bream with Butter and Basil sauce

季節の焼き野菜

Grilled seasonal Vegetables

滋賀県の選りすぐった霜降り近江牛 ロース80g
特製シャリアピンソース

Shiga reared marbled Ohmi beef
Special Sharia pin source

+¥1,000 フィレ肉80gに変更いただけます

Fillet +1,000yen

近江米 秋の詩
肉みそ

Local Ohmi rice AKI NO UTA

+¥800 オリジナルガーリックライスに変更いただけます

Garlic Rice +800yen

シェフの気まぐれスープ

Chef's selected Soup

シェフおすすめデザート

Chef's recommended Dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

¥10,000

花コース

Floral Course

最初の一口

Amuse Bouche

帆立のグリル

ベビーリーフ

梅の洋風ソース

*Scalloped grill and Baby leaf
Plum Western style sauce*

鯛のポワレ

ポテトのパンケーキ仕立て

Sea bream Poire, Potato Pancakes

季節の焼き野菜

Grilled seasonal Vegetables

滋賀県の選りすぐった霜降り近江牛 ロース80g

2種類のわさびの特製ソース

オリジナルにんにく風味醤油

雪塩

*Shiga reared marbled Ohmi beef
Special two types of wasabi sauce, Original garlic infused soy sauce, YUKISHIO salt*

+¥1,000 フィレ肉80gに変更いただけます

Fillet +1,000yen

近江米 秋の詩

肉みそ

Local Ohmi rice AKI NO UTA and NIKUMISO

+¥800 オリジナルガーリックライスに変更いただけます

Garlic Rice +800yen

シェフの気まぐれスープ

Chef's selected Soup

シェフおすすめデザート

Chef's recommended Dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

¥13,000

孔雀コース

KUGYAKU Course

最初の一口

Amuse Bouche

鯛と帆立のミルフィーユ仕立て
トマトソースとサフランソース

*Sea bream and Scallops with Milfeille
Tomato sauce and Saffron sauce*

オマール海老ポワレシチュー仕立て
クリームアメリカンソース

*Omali shrimp Poire stew
Cream American sauce*

季節の焼き野菜

Grilled seasonal Vegetables

滋賀県の選りすぐった霜降り近江牛 ロース 80g
2種類のわさびの特製ソース
オリジナルにんにく風味醤油
雪塩

*Shiga reared marbled Ohmi beef
Special two types of wasabi sauce, Original garlic infused soy sauce, YUKISHIO salt*

+¥1,000 フィレ肉 80g に変更いただけます

Fillet +1,000yen

近江米 秋の詩
肉みそ

Local Ohmi rice AKINO UTA and NIKUMISO

+¥800 オリジナルガーリックライスに変更いただけます

Garlic Rice +800yen

シェフの気まぐれスープ

Chef's selected Soup

シェフおすすめデザート

Chef's recommended Dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

¥16,000

鳳凰コース

HOUOU Course

最初の一口

Amuse Bouche

近江牛のカルパッチョ
冷製わさびコンソメソース

*Ohmi beef Carpaccio
Cold wasabi consommé sauce*

平目と雲丹のグリル ふわふわ玉子がけ
バジル・トマト2色のソースで

*Grilled Flounder and Sea urchin with fluffy Egg
Basil and Tomato sauce*

北海道産 帆立・蛸 海老きのこのブイヤベース
オリジナルスタイル

*Scallop, Octopus, Shrimp, Mushroom Bouillabase
Hikone Castle Resort & Spa Original style*

鯛とアワビ茸 グラタン風
和風クリームソース

*Sea bream and Abalone mushroom Gratin
Japanese style cream sauce*

季節の焼き野菜

Grilled seasonal Vegetables

滋賀県の選りすぐった霜降り近江牛 ロース80g
2種類のわさびの特製ソース・オリジナルにんにく風味醤油・雪塩

*Shiga reared marbled Ohmi beef
Special two types of wasabi sauce, Original garlic infused soy sauce, YUKISHIO salt*

+¥1,000 フィレ肉80gに変更いただけます

Fillet +1,000yen

近江米 秋の詩
肉みそ

Local Ohmi rice AKI NO UTA and NIKUMISO

+¥800 オリジナルガーリックライスに変更いただけます

Garlic Rice +800yen

シェフの気まぐれスープ

Chef's selected Soup

シェフおすすめデザート

Chef's recommended Dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

¥20,000

シェフおすすめ プレミアムコース

Chef's Recommended Premium Course

最初の一口

Amuse Bouche

北海道産 帆立のマリネ
ブルーベリーソース

*Scalloped marinade
Blueberry sauce*

タラバ蟹足1本焼き サラダ仕立て
和風わさびバターソース

Grilled King Crab leg with salad, Japanese style Wasabi butter sauce

鮑と赤蒟蒻 季節のきのこの特製つつみ蒸し焼き
燻製バター風味と肝のソースで

*Special Steamed Abalone and Red Konjac seasonal Mushrooms
Smoked Buttery flavor and Liver sauce*

自家製ピクルス

Homemade Pickles

合鴨のグリル

はちみつとマスタードのソースで

Grilled duck with Honey and Mustard sauce

季節の焼き野菜

Grilled seasonal Vegetables

滋賀県の選りすぐった霜降り近江牛 ロース 80g
2種類のわさびの特製ソース・オリジナルにんにく風味醤油・雪塩

*Shiga reared marbled Ohmi beef
Special two types of wasabi sauce, Original garlic infused soy sauce, YUKISHIO salt*

+¥1,000 フィレ肉 80g に変更いただけます

Fillet +1,000yen

近江米 秋の詩

Local Ohmi rice AKINO UTA

+¥800 オリジナルガーリックライスに変更いただけます

Garlic Rice +800yen

シェフの気まぐれスープ

Chef's selected Soup

シェフおすすめデザート

Chef's recommended Dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

¥25,000