

夏の暑さをブツ飛ばせ！

スタミナ満点！

肉  
MEAT FAIR

# Summer Buffet

2022.7/16-8/31

実演コーナー  
US サーロインステーキ  
～にんにく風味の和風ソース～

## 〈冷製料理〉

- ・サーロインのコールドローストビーフ 粒マスタード風味
- ・豚バラスライスの冷しゃぶ 胡麻ドレッシング
- ・合鴨の自家製スモーク いちじくのコンフィチュール添え
- ・琵琶湖産稚鮎のエスカベッシュ
- ・生ハムとパパイアのデュエット
- ・和風冷製ロワイヤル
- ・スモークサーモンのサラダ仕立て
- ・ワカモレ 自家製トルティーヤチップ添え
- ・スープ 福井県三国町から取り寄せたビーツの冷たいクリームスープ
- ・サラダバー

## 〈その他コーナー〉

- ・天婦羅 ・お造り ・琵琶湖産鮎の塩焼き ・白御飯
- ・ココナッツ香る！海老と夏野菜のイエローカレー／ナン
- ・味噌汁 ・漬物各種

## 〈温製料理〉

- ・滋賀県産「みずかがみ」のアランチーニ モッツアレラチーズ入り
- ・ピッツァ マルゲリータ
- ・帆立貝のオープン焼き 醤油バター風味
- ・夏野菜たっぷりの自家製ミートソーススパゲッティ
- ・太刀魚のパン粉焼き しば漬けタルタルソース
- ・スルメイカの詰め物「カラマリピエーニ」
- ・旨辛！麻婆チキン
- ・豚肩ロースのポルケッタ 粒マスタードソース
- ・近江日野天然鹿もも肉の赤ワイン煮込み 赤味噌風味
- ・仔羊肩ロース肉の真空低温調理 ジンギスカンソース
- ・豚バラ肉の角煮 八角風味
- ・レストランマルセイユ名物！牛肉のビール煮込み フラマン風

## 〈キッズコーナー〉

- ・エビフライ ・ミニハンバーグ ・ソース焼きそば
- ・唐揚げ ・ポテトフライ ・ふわふわオムライス

夏季特定日限定  
(8/10～8/15)  
チョコレートファウンテン

ワカモレ  
自家製トルティーヤチップ

ピッツァ  
マルゲリータ

chicken

pork

beef

 Diamond Shiga  
訪れるたび、深まるここちよさ

\*料理写真はイメージです ※仕入れ状況により内容を一部変更する場合がございます