

夏の暑さをブツ飛ばせ！

ステミナ満点！



Summer Buffet

2022.7/16-8/31

実演コーナー^{ピザ}
US サーロインステーキ^{マレグリータ}
～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やぶ 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
 - ・生ハムとパパイヤのデュエット
 - ・和風冷製ロワイアル
 - ・スマート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 モツツアレラチーズ入り
- ・ピツツア マルゲリータ
- ・帆立貝のオーブン焼き 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 フラマンド風

〈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

ワカモレ
自家製トルティーヤチップ



Diamond Shiga
訪れるたび、深まるここちよさ



pork

beef



*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。