

FOOD MENU

■ LUNCH MENU

Grill

パンまたはライス付き With Bun or Rice

ハンバーググリル デミグラスソース ¥2,300
Hamburg Steak, Demi-glace Sauce

ポークグリル フレッシュトマトソース ¥2,400
Grilled Pork, Tomato Sauce

サーロインステーキ ¥2,600
Grilled Sirloin Steak

和牛フィレステーキ ¥4,500
Wagyu Fillet Steak

近江牛サーロインステーキ ¥5,500
Ohmi Wagyu Sirloin Steak

サーモンソテー ¥2,800
Pan-Seared Salmon

Season's Special

ミックスグリル (フィレステーキ, ソーセージ, チキン) ¥3,500
Mixed Grill (Fillet Steak, Sausage and Chicken)

Curry

近江牛カレー 春野菜添え ¥2,700
Ohmi Wagyu Beef Curry

お子様カレー ¥1,300
Kids Curry

■ SOUP

オニオンポタージュスープ ¥900
Creamy Onion Soup

■ SWEETS

季節のデザートプレート ¥1,300
Dessert Plate



DRINK MENU

ALCOHOL

Champagne Cocktails (Moët & Chandon)

フルーツシャンパン Fruit Champagne Cocktail	¥2,000
キールロワイヤル Kir Royal	¥1,800
キールインペリアル Kir Imperial	¥1,800
ミモザ Mimosa	¥1,600
ベリーニ Bellini	¥1,600

Champagne

ミニ・モエ (モエ・エ・シャンドン) Moët & Chandon (Mini)	¥2,700
ミニ・モエ ロゼ・アンペリアル (モエ・エ・シャンドン) Moët & Chandon (Rosé Impérial, Mini)	¥3,000

Wine (Glass)

グラスワイン (赤, 白) Wine By the Glass (Red/White)	¥900
--	------

Wine (Half Bottles)

ブルゴーニュ ピノ・ノアール (赤) Bourgogne Pinot Noir (Red)	¥2,900
ブルゴーニュ シャルドネ (白) Bourgogne Chardonnay (White)	¥2,800
ロミオ キャンティー (赤) Romio Chianti (Red)	¥1,500
ボッラ ソアベ クラシコ (白) Bolla Soave Classico (White)	¥1,800

Beer

生ビール (アサヒプレミアム生ビール熟撰) Draft Beer (Asahi Premium Draft Beer JUKUSEN)	¥800
ノンアルコールビール (アサヒドライゼロ) Non-alcoholic Beer (Asahi Dry Zero)	¥650

MOCKTAILS

レイクブルー Lake Blue	¥900
グリーンアップルモヒート Green Apple Mojito	¥850
シンデレラ Cinderella	¥800
スプモーニ Spumoni	¥700
シャーリーテンプル Shirley Temple	¥700



COFFEE

テラスブレンドコーヒー (HOT/ICE) Terrace Coffee (Hot/Ice)	¥600
カフェラテ (HOT/ICE) Café Latte (Hot/Ice)	¥650

TEA

THE BIWAKO TERRACE
Original

近江和紅茶 (HOT/ICE) Ohmi Wa Kocho (Local Black Tea, Hot/Ice)	¥650
近江和紅茶×ハイビスカス (HOT) Ohmi Wa Kocho & Hibiscus (Hot)	¥650
近江煎茶×レモングラス (HOT) Ohmi Green Tea & Lemongrass (Hot)	¥650
近江ほうじ茶×ミント (HOT) Ohmi Hoji Cha & Mint (Hot)	¥650

OTHERS

バンホーテンココア (HOT) Van Houten Cocoa (Hot)	¥650
ノンアルコールビール (アサヒドライゼロ) Non-alcoholic Beer (Asahi Dry Zero)	¥650