

蓮華コース

13,200円

前菜

本日の旬菜4種盛り合わせ

温菜

自家製焼き胡麻豆腐

蒸物

フォアグラのソテーと茶碗蒸し

焼物

白身魚の鉄板焼き レモンバターソース

季節野菜

黒毛和牛サーロイン

お肉アップグレード

和牛ファイレ

プラス 1650円

食事

ガーリックライス 香の物 赤出汁

甘味

パティシエ特製デザート

石楠花コース

19,800円

前菜

本日の旬菜4種盛り合わせ

温菜

自家製焼き胡麻豆腐

お椀

フォアグラのソテーと
イチジクのキャラメリゼ
相性の良いポルト酒のソース

焼物

帆立貝の鉄板焼き レモンバターソース

季節野菜

特選黒毛和牛フィレ

お肉アップグレード

滋賀県近江牛フィレ

プラス 2750円

食事

SHARI名物 鮭とイクラの釜炊きご飯
香の物 赤出汁

甘味

カダイフを巻いたフレッシュ白桃の鉄板焼き
バニラアイスを添えて

椿コース

26,400円

前菜

本日の旬菜4種盛り合わせ

温菜

2種のアスパラガス
レモンの爽やかな
オランダーズソース焼き

お椀

フォアグラのソテーと
イチジクのキャラメリゼ
相性の良いポルト酒のソース

焼物

活鮑の鉄板焼き ハーブ香るブルギニョンバター

伊勢海老のフランベ アメリカソース

季節野菜

滋賀県近江牛フィレ

食事

SHARI名物 鮭とイクラの釜炊きご飯
香の物 赤出汁

甘味

カダイフを巻いたフレッシュ白桃の鉄板焼き
バニラアイスを添えて