

本日はCOMOのご利用、誠にありがとうございます。

私がお料理に対して常々想っている事は“Tradition”^{トラディション}(伝統の継承)です。

今まで皆様に支えて頂いたCOMOの伝統を紡ぎ、私のエッセンスを少しばかり

加え、これからも皆様に可愛がってもらえるレストランを目指して参ります。

Chef-Ariya

初秋のシェフ ～絶品の一品～

季節限定の一品をコースに
追加でご注文いただけます。

伊勢海老のビスクスープ ロワイヤル

¥1,000(税込¥1,100)
シェフの伝統と継承の絶対の一品

伊勢海老のソテー ソースアメリカヌ

¥2,500(税込¥2,750)
身の詰まった伊勢海老
1本丸ごとお楽しみ頂けます。

メインディッシュをプラス料金で変更できます。

※近江牛ロース肉のグリル 70g

プラス料金2,500円(税込2,750円)のご料金を頂戴いたします。

又は

※近江牛フィレ肉のグリル 60g

プラス料金3,700円(税込4,070円)のご料金を頂戴いたします。

Corale

コラーレ

メニュー名 コラーレは、
心のもった合唱という意味です
暖かみのあるレストランであり続けたい・・・
スタッフ全員の願いです

グリッシーニ

桜海老 しらす 彩り野菜のインサラータ
アボカドと黒米のガレット ビーツのパウダー

金時芋のスープ
カプチーノ仕立て シナモンの香り

アオリイカとアグレッティのアーリオ・オーリオ
カラスミパウダー

国産牛ロース肉の低温調理
ポルチーニ茸のグラタン マスタードソース

琵琶湖での甘い思い出に数々のデザート
ワゴンデザートでお楽しみ下さい

コーヒー又は紅茶

本コースで使用しておりますお米は国産です。
仕入れ等状況により提供期間・内容が変更となる場合があります。