

# MENU

## 名物スープ

山のスープ～きのこの黒旨だし～	2,000円
きのここと野菜盛合せ	+1,500円

ポルチーニや松茸など厳選された7種類の高級乾燥キノコを煮出した、  
デトックス効果が期待されるスープ。

食別繊維のβグルカンが豊富で免疫力の向上させる働きや、アレルギーの  
予防改善作用などが期待できます。

## 近江牛

日本三大和牛、近江牛のメス牛A5ランク使用

### 前菜

うにく	2,500円
近江牛×雲丹ユッケ仕立て	

赤い絨毯	2,800円
近江牛のカルパッチョ トリュフの香り	

熱々トロトロ	1,200円
近江牛のホルモンチーズグラタン	

### メイン

100%近江牛ハンバーグ	2,800円
BBQソース 160g	

近江牛の薪焼き100g～	3,800円～
スタッフまでお声掛けください	

近江牛の薪焼き 希少部位3点盛合せ	6,000円～
50g×3種 スタッフまでお声掛けください	

付け合わせ 各600円	
フレンチフライ、きのこソテー、ルッコラサラダ	

### お食事

近江牛のビーフサンド	1,500円	
近江牛のカレーライス	1,500円	ハーフ800円
近江牛のラグーパスタ	1,500円	ハーフ800円

# MENU

## 冷菜・サラダ

貝だくさんHESTIAサラダ	1,480円
フレッシュマッシュルームサラダ	1,200円
生ハム、季節フルーツの白和え	1,500円
スモークサーモンとクリームチーズ キャビア添え	2,500円
鮮魚のカルパッチョ 柚子ヴィネグレット ルッコラ添え	1,800円
和牛レバーペースト サスティナブルフルーツジャム	800円
チーズ3種盛り合わせ	1,200円
生ハム、サラミ盛り合わせ	1,500円

## 温 菜

ゼッポリーニ パルメザンと黒胡椒風味	880円
トリュフフレンチフライ	1,200円
薪焼き野菜のバーニャカウダー	1,800円
和牛の赤ワインビーンズ煮込みとマッシュポテト	1,800円
フィッシュフリッター ハニーマスタードソース	1,500円
エビと薪香野菜のアヒージョ	1,600円
ホタテの薪焼き エスニックフルーツソース	1,800円
メカジキグリル トマトケッパーソース	2,200円

# COURSE

## きのこ薬膳スープ鍋コース

8,800円

ポルチーニ茸や松茸など高級乾燥きのこスープを  
一人一鍋楽しめる、デトックス効果が高い免疫力アップコース



HESTIAの前菜

フレッシュマッシュルームサラダ

きのこ薬膳スープ鍋

きのこ、季節野菜盛り合わせ

肉3種 ~和牛、豚ロース、ラム~

本日のお食事

デザート

## シーズナルコース

13,200円

名物きのこ薬膳スープ、季節野菜、魚料理、  
A 5 近江牛薪焼きまでHESTIAのすべてが楽しめるコース



きのこ薬膳スープ

HESTIAの前菜

季節のサラダ

本日の魚料理

厳選和牛の薪焼き

本日のお食事

デザート