

## 野菜づくし

Course, A lot of vegetable

### 季節野菜のオードヴル

Seasonal appetizer

### 本日の野菜のポタージュスープ

Vegetable cream soup of Today

### 本日の野菜炭火グリル

Charcoal-grilled vegetable of Today

メインディッシュ <下記から1点お選びください>

Choose your main from the following

### 国産牛ロース肉とサラダメランジェ

Japanese Beef steak and Salad

### 国産牛フィレ肉とサラダメランジェ (+¥1,200)

Japanese Tenderloin and Salad

### 近江牛サーロインとサラダメランジェ (+¥6,000)

Ohmi beef Striploin and Salad

### パン

Bread

### セイボリーの盛り合わせデザート

Dessert plate

### コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

¥5,500 (税込¥6,050)

---

## ビーガンコース

Course for Vegan

### 季節野菜のオードヴル

Seasonal Appetizer

### 本日の野菜のポタージュスープ

Vegetable cream soup of Today

### 本日の野菜炭火グリル

Charcoal-grilled vegetable of Today

### 大豆ミートのヴィネガー煮込み

Plant based Meat, Soybeans, with Vinegar sauce

### パン

Bread

### セイボリーの盛り合わせデザート

Dessert plate

### コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

¥5,500 (税込¥6,050)

シェフのおすすめコース  
Course, Chef's selection of Today

セイボリーからの贈り物 ミニスープ  
Small soup from Savory

季節野菜の盛り合わせオードヴル  
Appetizer, seasonal vegetable

フランス産 ホワイトアスパラのグラチネ  
Gratiner, French white asparagus

タケノコと天然鯛のオープン焼き  
Oven-baked Bamboo shoot and Wild red snapper

メインディッシュ <下記から1点お選びください>  
Choose your main from the following

国産牛サーロインの炭火グリル  
Charcoal-grilled Japanese Striploin

黒毛和牛ネックの赤ワイン煮込み  
Redwine-simmered Japanese beef neck

仔羊背肉のロースト  
Roasted Lamb

国産牛フィレ肉の炭火グリル(+¥1,000)  
Charcoal-grilled Japanese Beef Tenderloin

近江牛サーロインの炭火グリル(+¥6,000)  
Charcoal-grilled Ohmi Beef Striploin

パン  
Bread

デザートメニューよりお好きなデザートを1品をお選びください  
Choose from dessert menu

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

¥7,000 (税込¥7,700)

---

SAVORYコース

¥11,000 (税込¥12,100) より

\*5日前までの要予約

その日だけの特別なディナータイムをセイボリーが演出いたします  
シェフ一任のおまかせコースやご要望に応じたお客さま唯一の特別コース  
メインディッシュを数種類楽しみたい 海の幸ばかりを楽しみたい  
ジビエ解禁のシーズンにはジビエ料理をコースで楽しみたいなど  
多様なニーズにお応えいたします  
特別な記念日やお誕生日のお席などにもご利用ください