

SETRE CUISINE

SETRE MARINA BIWAKO
ORIGINAL MENU



SETRE

SETRE CUISINE

SETRE
CUISINE CONCEPT



LA SAISON
COURSE MENU



ORIGINAL
COURSE MENU

CONCEPT

ホテルセトレの想い

自然が育んだたくさんの恵み
想いの詰まった地元の食材
「感謝」を伝えるメニューとして
地域の物語を大切なゲストの皆さまへお届けしたい
何年経っても色褪せない
新郎新婦とゲストの想いをつなぐ一皿を
想いを込めてご用意します





FOOD

食材へのこだわり

「量産」ではなく
「表現」や「安心」を優先した生産者の皆さまから
たくさんの想いの詰まった地域の宝物をお預かりし
いま一番美味しい素材を その物語とともにお届けいたします





SETRE CUISINE

特別な時間を彩り記憶を紡ぐお料理

ひとつひとつの食材を大切に選び

おふたりの想いを料理にかえて

まごころ込めてご提供いたします

La saison

ラ セゾン

その季節にしか出会えない
旬の食材を使った特別なコース
大切なゲストの皆さまへ
心を込めたおもてなしを

Spring

はじまりの一皿
ホタルイカと菜の花

前 菜
鱈のカルパッチョ 海藻のジュレ

パスタ
プレス鶏と山菜ジェノベーゼ

魚料理
桜鯛のカリカリ焼き 春野菜のフリット

肉料理
黒毛和牛とフォアグラ 桜花塩

デザート
キャラメルショコラとベリーのソース

パン コーヒー



La saison

6 7 8

Summer

はじまりの一皿
サザエのブルゴーニュ風

前 菜
車エビと毛ガニのサラダ

パスタ
穴子とキャビアの冷製カルボナーラ

魚料理
スズキと鮑のデュエット プロヴァンサル

肉料理
黒毛和牛のポワレ サマートリュフ添え

デザート
レアチーズのセミフレッド メロンのスープ仕立て

パン コーヒー



La saison

9 10 11

Autumn

はじまりの一皿
秋鯖とマンゴーのプレッセ

前 菜
薬香る戻りカツオの温燻サラダ

パスタ
伊勢海老の味噌バター

魚料理
鱧のポワレ 冬瓜と巨峰

肉料理
黒毛和牛のロースト 茸と雲丹添え

デザート
ショコラモンブラン

パン コーヒー



La saison

12 1 2

Winter

はじまりの一皿
タラバ蟹とリンゴのサラダ

前 菜
柚子香る鱒のカルパッチョ

パスタ
ノドグロとラディッキオのカラスミ

魚料理
伊勢海老のロースト

肉料理
黒毛和牛グリエ トリュフ添え

デザート
苺のミルフィーユ

パン コーヒー



Original Course Menu

Original Course Menu

オリジナルコースメニュー

Re mercier

Re mercier

滋賀産の宝物を詰め込んだコース

この場所 この時にしか味わえない

滋賀の旬の恵み (=“タカラモノ”) に想いをのせて

シェフをはじめ スタッフが生産者を訪れ 出会った

豊かな山 大地 湖が育む四季折々の地域の“タカラモノ”

生産者の想いの詰まった“タカラモノ”をシェフが調理し より光輝かせます

窓の外に広がる琵琶湖の美しい風景とともにお楽しみください

Re mercier

はじまりの一皿
24ヶ月熟成したパルマ産生ハムと
ツヤコフロマーージュ

前 菜
美水と大地のめぐり逢い・SHIGA

フォアグラ
フォアグラのポワレ
赤麹麹と黒味噌大豆

パスタ
近江軍鶏のラグー
レイクスファーム辻さんの水菜とともに

魚料理
真鯛のソテー 雲丹を添えて
ヒトミワインのヴァンプランソース

肉料理
国産牛フィレ肉と近江野菜のカネロニ
トリュフのソース

デザート
琵琶湖に浮かぶチャペルのイマージュで

パン コーヒー



Toi et moi

はじまりの一皿
国産鶏の低温調理 ビーツのソース

前 菜
マリネサーモンのタルトレット 菜園風

パスタ
拘りベーコンとルッコラのトマトソース
タリアテッレ

魚料理
カダイフを纏った海老のクネル
バニラ香る南瓜のクーリー

肉料理
牛フィレ肉のポワレ
ソース・オ・カシス

デザート
パリプレスト
ショコラフランボワーズのソース

パン コーヒー



Le Rendez-Vous

前 菜
真鯛とお野菜のカルパッチョ
カリフラワーのムース

パスタ
彩野菜のラグーソース ペンネ

魚料理
サーモンのポワレ トマトのエマルジョン

肉料理
神戸ポークのグリエ グランメール風
シードルヴィネガーの香り

デザート
ブランマンジェ

パン コーヒー



Option

オプション

1. 近江牛 (モモ・ヘレ・ロース)

2. 24ヶ月熟成 パルマ産生ハムカービング

3. 季節野菜のスープ

4. お口直しのソルベ

5. トリュフサーブ

6. フランベ

7. デザートビュッフェ



1. 近江牛 (モモ・ヘレ・ロース)



2. 24ヶ月熟成 パルマ産生ハムカービング



3. 季節野菜のスープ



4. お口直しのソルベ