

MENU

名物スープ

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

黒旨キノコスープ	1鍋	2,750円
薬膳黒旨鍋	1人前	5,500円
キノコと野菜の盛り合わせ、しゃぶ肉がついております。		
近江牛とキノコのすき焼き	1人前	6,000円
近江牛シャトーブリアンとキノコのすき焼き	1人前	10,000円

【単品】

キノコと野菜の盛り合わせ	3,000円
近江牛しゃぶしゃぶ	3,500円
雑炊	500円
麺 〈細麺・うどん〉	500円
火鍋の素	500円

冷菜・サラダ

季節のシェフの気まぐれ具沢山サラダ	3,000円
ハーフサイズ	1,800円
本日鮮魚のカルパッチョ ~シェフ特製柑橘ソース~	
	2,000円
水牛モッツアレラのカプレーゼ	2,200円
いろいろきのこのマリネ	1,500円
生ハム (ハモンセラーノ)	1,800円
国産サラミ	1,500円
生ハムとサラミの盛り合わせ	2,500円
世界のチーズ盛り合わせ	ASK
ミックスナッツ	700円
前菜盛り合わせ	
3種	2,000円
4種	2,500円
5種	3,000円

MENU

温 菜

ポテトフライ	800円
・山盛りサイズ	1,500円
・トリュフ塩味	1,500円
・黒トリュフ～お客様のお好みの量をおかけいたします～	ASK
イカのフリット	1,500円
チリコンカン	1,000円
～金メダルの北島メンチカツ～	600円
森のキノコのアヒージョ	2,000円
しらすのアヒージョ	1,500円
日替わりアヒージョ	3,000円
(アヒージョ用バケット1個 100円)	
ソーセージ5種盛り	1,800円

近 江 牛

うにく	3,500円
ローストビーフ	2,500円
近江牛赤ワイン煮込み	3,500円
近江牛100%ハンバーグ	3,000円
近江牛のステーキ（赤身or霜降り）	4,500円
近江牛ヒレ肉ステーキ	7,700円
近江牛シャトーブリアン	8,800円

MENU

お食事

北島康介の金メダルメンチカツサンド 2,000円

近江牛のサンドイッチ 3,000円

(+1,000円でテイクアウトもできます。)

～ピッツア～

・マルゲリータ 1,500円

・いろいろキノコ 2,000円

・近江牛のローストビーフ 3,500円

・近江牛のローストビーフと黒トリュフ ASK

～パスタ～

きのこたっぷりペペロンチーノ 1,500円

HESTIAボロネーゼ 2,000円

本日のシェフズパスタ ASK

～ご飯もの～

HESTIAカレー 1,650円

キノコのリゾット 2,000円

(黒トリュフ～お客様のお好みの量をおかけいたします～ ASK)

HESTIAオムライス 4,800円

デザート

季節のアイスクリーム

(1個400円 2個800円 3個1200円)

パンナコッタ 750円

アフォガード 1,000円

本日のケーキ 1,000円

季節のデザート盛り合わせ 1,800円

大人のパフェ 2,000円

COURSE

きのこ薬膳スープ鍋コース

9,000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

きのこ薬膳スープ鍋

(+500円で火鍋に変更できます)

厳選きのこと季節野菜の盛り合わせ

近江牛しゃぶしゃぶ

〆の麺 (+1,500円でリゾットに変更できます)

デザート

シーズナルコース

15,000円

名物きのこ薬膳スープ、季節野菜、
A5近江牛のステーキまで楽しめるコース



きのこ薬膳スープ

旬の冷菜

旬の温菜

季節の魚料理

近江牛のヒレステーキ

本日のお食事

デザート