

# アラカルトメニュー

## 前菜

前菜の盛り合わせ	¥1,200
鮮魚のカルパッチョ	¥1,100
生ハム ハモンセラード	¥1,700
季節のスティック野菜	¥750
オリーブのマリネ	¥650
チーズセレクション	¥1,600

## 8月のおすすめ串揚げ

花ニラ 豚肉巻	¥550
パプリカとクリームチーズの だんご	¥550
糸瓜 煮浸し	¥550
長芋と明太 信田巻	¥550
ゴールドラッシュ	¥550
つるむらさき ロースハム巻	¥550
白ゴーヤと沖縄もずくの真丈	¥650
深海魚 メヒカリ	¥650
リュウガン ベーコン巻 黒酢餡	¥650
キハダマグロ	¥650
フレッシュトマトソース	
帆立焼霜 ゴルゴンゾーラソース	¥650
炙りカマス	¥750
北海道産生ウニのせ	
早松茸と鰻	¥750

## オリジナル串揚げ

胡麻豆腐	¥450
カマンベールチーズ	¥450
グリーンアスパラガス	¥650
北海道産 本ししゃも	¥650
国産ブランド豚と白葱	¥650
ポルチーニ茸入り トマトリゾット	¥750
近江牛 粒マスタード添え	¥850
車海老	¥850

## メのお食事

酢橘香る 冷たいうどん	¥800
酢橘香る 冷たいうどん 焼イサキのせ	¥900
浅漬 セロリ 混ぜ御飯 出汁茶漬 鰻佃煮のせ	¥1,000

## デザート

パイナップルパンナコッタ	¥1,000
バナナパッションシャーベット	¥1,200
季節のフルーツ盛り合わせ	¥1,500
季節のアイスクリーム	¥800

食材等の都合により変更となる場合がございます。  
食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様はあらかじめお申し付けください。  
上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。  
記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。

S—H/U—N  
w i n e & d i n e

スイスホテル南海大阪 6階 ワイン&ダイニング「シュン」

〒542-0076 大阪市中央区難波5-1-60 06-6646-5122(直通)