

8月のセットランチ 「プチ ミディ」

アミューズ

シェフのおすすめ前菜 2種盛

季節のスティック野菜7種

旬の大根、パレルモ、ハス芋、サマースクワッシュ
鈴南瓜、トマト、トレビス

自家製パン

シュン特製ミニバケット、オニオンフォカッチャ、ホイップバター

創作串揚げ 6種

車海老、パプリカとクリームチーズのだんご
胡麻葛豆腐、糸瓜 煮浸し、国産ブランド豚と白葱
つるむらさき ロースハム巻

メのお食事

酢橘香る 冷たいうどん

デザート

パイナップルパンナコッタ

コーヒー又は紅茶

お一人様 **¥4,150**

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)

8月のセットランチ 「ミディ シュン」

アミューズ

シェフのおすすめ前菜 3種盛

季節のスティック野菜7種

旬の大根、パレルモ、ハス芋、サマースクワッシュ
鈴南瓜、トマト、トレビス

自家製パン

シュン特製ミニバケット、オニオンフォカッチャ、ホイップバター

創作串揚げ 9種

車海老、花ニラ 豚肉巻、メヒカリ、ゴールドラッシュ、胡麻豆腐
キハダマグロ フレッシュトマトソース、白ゴーヤと沖縄もずくの真丈
近江牛 粒マスタード添え、長芋と明太 信田巻

メのお食事

酢橘香る 冷たいうどん 焼イサキのせ

デザート

バナナパッションシャーベット

コーヒー又は紅茶

お一人様 **¥5,450**

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)

8月のセットランチ 「レ シュン」

アミューズ

季節のスティック野菜8種

旬の大根、パレルモ、ハス芋、サマースクワッシュ
鈴南瓜、トマト、トレビス、八代オクラ

自家製パン

シュン特製ミニバケット、オニオンフォカッチャ、ホイップバター

創作串揚げ 12種

車海老、帆立焼霜 ゴルゴンゾーラソース
メヒカリ、糸瓜 煮浸し、近江牛 粒マスタード添え
胡麻豆腐、花ニラ 豚肉巻、早松茸と鰻
炙りカマス 北海道産生ウニのせ、リュウガン ベーコン巻 黒酢餡
国産ブランド豚と白葱、ゴールドラッシュ

メのお食事

浅漬 セロリ 混ぜ御飯 出汁茶漬 鰻佃煮のせ

デザート

季節のフルーツ盛り合わせ

コーヒー又は紅茶

お一人様 **¥6,350**

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)