

アラカルト

前菜		創作串揚げ - 野菜	
ハモンセラーノ、オリーブ	¥2,200	季節の葛豆腐	¥700
河豚と白菜のみぞれ和え	¥1,000	菜の花お浸し	¥700
鴨の生ハム ベリーの白和え	¥1,500	百合根と柚子味噌	¥700
生野菜のサラダ、味噌ディップ	¥1,000	スイートポテト	¥700
チーズフォンデュ	¥3,000	蓮根まんじゅう	¥700
		大根とからすみのおでん風	¥850
		アスパラガス	¥850
創作串揚げ - 魚介類		創作串揚げ - チーズ	
わかさぎ	¥700	チェダー	¥600
数の子変わり揚げ	¥700	カマンベール	¥600
銀ダラ味噌漬	¥850	モッツァレラ	¥600
ズワイガニクリームコロッケ	¥850	チーズプラッター	¥3,500
甘鯛鱗揚げ	¥950		
北海道産本ししゃも	¥ 950	食事	
河豚親子揚げ	¥1,100	十八穀米の混ぜご飯 出汁茶漬け	¥850
車海老	¥1,100	季節の茶そば	¥850
創作串揚げ - 肉		デザート	
くわいロースハム巻き	¥700	ほうじ茶アイス	¥650
餅ベーコン巻き	¥700	フルーツプラッター	¥850
鶏つくねとうずら卵	¥850	バニラアイスクリーム	¥500
葱塩タン	¥850		
国産牛 粒マスタード	¥1,100		



ワールドトラベルシリーズ:
日本

セットランチ



Locally-Sourced 地産 Vegetarian ベジタリアン Nut-Free ナッツフリー Gluten-Free グルテンフリー Dairy-Free デイリーフリー



SCAN HERE
契約農家「泉州アグリ」との取り組みについてはこちらをご覧ください。



プチ ミディ

¥5,500

オニオンフォカッチャ、ミニブリオッシュトースト



先附

河豚と白菜のみぞれ和え

前菜

鴨の生ハム
ベリーの白和え

スティック野菜

生野菜のサラダ シュン特製味噌

創作串揚げ6種

- ・菜の花お浸し
- ・季節の葛豆腐
- ・鶏つくねとうずら卵
- ・わかさぎ
- ・餅ベーコン巻き
- ・スイートポテト

アンデスの塩とオリジナルソース

食事

十八穀米の混ぜご飯 出汁茶漬け

デザート

ほうじ茶アイス
コーヒー又は紅茶



ミディ シュン

¥7,500

オニオンフォカッチャ、ミニブリオッシュトースト



先附

河豚と白菜のみぞれ和え

前菜

鴨の生ハム
ベリーの白和え

スティック野菜

生野菜のサラダ シュン特製味噌

季節のソルベ

創作串揚げ9種

- ・車海老
- ・鶏つくねとうずら卵
- ・季節の豆腐
- ・餅ベーコン巻き
- ・わかさぎ
- ・菜の花お浸し
- ・スイートポテト
- ・葱塩タン
- ・銀ダラ味噌漬け

アンデスの塩とオリジナルソース

食事

季節の茶そば

デザート

ほうじ茶アイス
コーヒー又は紅茶



レ シュン

¥9,500

オニオンフォカッチャ、ミニブリオッシュトースト



先附

河豚と白菜のみぞれ和え

前菜

鴨の生ハム
ベリーの白和え

スティック野菜

生野菜のサラダ シュン特製味噌

季節のソルベ

創作串揚げ12種

- ・車海老
- ・くわいロースハム巻き
- ・わかさぎ
- ・蓮根まんじゅう
- ・国産牛 粒マスタード
- ・季節の豆腐
- ・河豚親子揚げ
- ・百合根と柚子味噌
- ・甘鯛鱗揚げ
- ・大根とからすみおでん風
- ・葱塩タン
- ・数の子変わり揚げ

アンデスの塩とオリジナルソース

食事

十八穀米の混ぜご飯 出汁茶漬け
または季節の茶そば

デザート

ほうじ茶アイス
コーヒー又は紅茶



ベジタリアン メニュー

¥7,500

オニオンフォカッチャ、ミニブリオッシュトースト



先附

茸と白菜のみぞれ和え

前菜

旬の野菜サラダ仕立て
ベリーの白和え

スティック野菜

生野菜のサラダ シュン特製味噌

創作串揚げ9種

- ・蓮根まんじゅう
- ・百合根と柚子味噌
- ・菜の花
- ・カマンベールチーズ
- ・くわい
- ・季節の葛豆腐
- ・スイートポテト
- ・アスパラガス
- ・餅

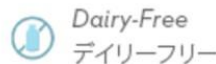
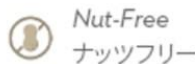
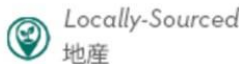
アンデスの塩とオリジナルソース

食事

十八穀米のお茶漬け 季節の漬物

デザート

ほうじ茶アイス
コーヒー又は紅茶



・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
・仕入れ状況により食材の変更がある場合がございます。