


















アラカルト





前菜

- ハモンセラーノ、オリーブ    ¥2,200
- アスパラガスムース  ¥1,000
- スモークサーモンとクリームチーズ
サラダ仕立て ¥1,500
- 生野菜のサラダ     ¥1,000
シュン特製味噌
- チーズフォンデュ   ¥3,000







創作串揚げ - 野菜

- 季節の葛豆腐  ¥700
- さつま芋  ¥700
- 空豆チーズ  ¥700
- キャラ路  ¥700
- 水茄子煮浸し  ¥700
- わらびと薄揚げ  ¥850
- アスパラガス  ¥950








創作串揚げ - チーズ

- チェダー  ¥600
- カマンベール  ¥600
- モッツァレラ  ¥600
- 自家製茸入りライスコロッケ  ¥1,000






食事

- 十八穀米の混ぜご飯出汁茶漬     ¥850
- 季節のうどん   ¥850







創作串揚げ - 魚介類

- 炙りホッケ  ¥700
- キス  ¥700
- 稚鮎  ¥850
- フィッシュアンドチップス  ¥850
- ムール貝パン包み  ¥850
- 北海道産本ししゃも  ¥950
- 車海老  ¥1,100

創作串揚げ - 肉

- スイスチャードロースハム巻  ¥700
- ニョッキチェダーベーコン巻  ¥850
- 島らっきょうとラム肉  ¥850
- オーギービーフとクレソン  ¥850
- 国産牛 粒マスタード  ¥1,100

デザート

- ベリーパブロバとホーキーポーキー
アイスクリーム  ¥750
- フルーツプラッター     ¥850
- バニラアイスクリーム  ¥500



ワールドトラベルシリーズ: オセアニア

セットディナー



-  Locally-Sourced 地元産
-  Vegan ビーガン
-  Gluten-Free グルテンフリー
-  Nut-Free ナッツフリー
-  Daily-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。



トラディショナル

¥8,500

オニオンフォカッチャ、ミニブリオッシュトースト



先附

アスパラガスムース



前菜

スモークサーモンとクリームチーズ
サラダ仕立て

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8種

- ・車海老
- ・ニョッキチェダーベーコン巻
- ・キス
- ・季節の葛豆腐
- ・キャラ蒟
- ・水茄子煮浸し
- ・オーギービーフとクレソン
- ・フィッシュアンドチップス



アンデスの塩とオリジナルソース



食事

季節のうどん



デザート

ベリーパブロバとホーキーポーキー
アイスクリーム
コーヒー又は紅茶



フュージョン

¥10,500

オニオンフォカッチャ、ミニブリオッシュトースト



先附

アスパラガスムース



前菜

スモークサーモンとクリームチーズ
サラダ仕立て

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11種

- ・車海老
- ・島らっきょうとラム肉
- ・空豆チーズ
- ・炙りホッケ
- ・アスパラガス
- ・季節の葛豆腐
- ・スイスチャードローズハム巻
- ・わらびと薄揚げ
- ・国産牛 粒マスタード
- ・稚鮎
- ・ムール貝のパン包み



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
または季節のうどん



デザート

ベリーパブロバとホーキーポーキー
アイスクリーム
コーヒー又は紅茶



シュン

¥12,500

オニオンフォカッチャ、ミニブリオッシュトースト



先附

アスパラガスムース



前菜

スモークサーモンとクリームチーズ
サラダ仕立て

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14種

- ・車海老
- ・空豆チーズ
- ・稚鮎
- ・水茄子煮浸し
- ・国産牛 粒マスタード
- ・季節の葛豆腐
- ・アスパラガス
- ・ムール貝パン包み
- ・フィッシュアンドチップス
- ・島らっきょうとラム肉
- ・キャラ蒟
- ・ニョッキチェダーベーコン巻
- ・オーギービーフとクレソン
- ・キス



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
または季節のうどん



デザート

ベリーパブロバとホーキーポーキー
アイスクリーム
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

山菜 酢味噌



前菜

季節野菜とクリームチーズのサラダ仕立て

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

- ・キャラ蒟
- ・水茄子煮浸し
- ・空豆チーズ
- ・カマンベールチーズ
- ・さつま芋
- ・季節の葛豆腐
- ・ニョッキ
- ・アスパラガス
- ・わらびと薄揚げ



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



デザート

ベリーパブロバとホーキーポーキー
アイスクリーム
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