

前菜

- ハモンセラーノ、オリーブ

¥2,200
- トリュフのフラン

¥1,000
- ドライフルーツとナッツのテリーヌ
マグロ生ハム添へ

¥1,500
- 生野菜のサラダ
シュン特製味噌

LOCAL

¥1,000
- チーズフォンデュ

V

¥3,500

創作串揚げ - 魚介類

- 秋鮭

¥700
- 炙り秋刀魚

¥700
- 戻りカツオ

¥850
- 太刀魚

¥850
- 糸より鯛と松茸

¥950
- 北海道産本ししゃも

¥950
- 車海老

¥1,100

創作串揚げ - 肉

- 銀杏ロースハム巻

¥750
- フリカッセ（きのこ鳥肉巻）

¥850
- パテ・ド・カンパーニュ

¥850
- トリュフ牛肉巻 赤ワインソース

¥950
- 国産牛 粒マスタード

¥1,100

創作串揚げ - 野菜

- 季節の葛豆腐

V

¥700
- さつま芋

V

¥700
- 白舞茸

V

¥700
- 青パパイヤ湯葉巻

V

¥700
- 秋茄子とチーズ ラタトゥイユ

V

¥850
- 蓮根まんじゅう

¥850
- 栗ームコロッケ

V

¥850
- アスパラガス

V

¥950

創作串揚げ - チーズ

- チェダー

V

¥600
- カマンベール

V

¥600
- モッツァレラ

V

¥600
- トリュフ入りライスコロッケ

¥1,200

食事

- 十八穀米の混ぜご飯出汁茶漬け

LOCAL

¥850
- 季節のうどん

¥850

デザート

- カヌレとバニラアイスクリーム

V

¥750
- フルーツプラッター

¥850
- バニラアイスクリーム

V

¥500

LOCAL

Locally-Sourced
地元産

Sea Food
魚介類

V

Vegetarian
ベジタリアン

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。



ワールドトラベルシリーズ:
フランス

セットディナー



Destination

フランス

Destination

トラディショナル

¥8,500

カンパーニュ、ミニブリオッシュトースト  

先附
トリュフのフラン 

前菜
ドライフルーツとナッツのテリーヌ
マグロ生ハム添へ 

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  
・栗ームコロッケ 
・太刀魚  
・パテ・ド・カンパーニュ
・蓮根まんじゅう  
・季節の葛豆腐 
・フリカッセ（きのこ鳥肉巻） 
・炙り秋刀魚  

モンゴルの塩とオリジナルソース   

食事
季節のうどん   

デザート
カヌレとバニラアイスクリーム  

コーヒー又は紅茶

Destination

フランス

Destination

フュージョン

¥10,500

カンパーニュ、ミニブリオッシュトースト  

先附
トリュフのフラン 

前菜
ドライフルーツとナッツのテリーヌ
マグロ生ハム添へ 

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  
・秋茄子とチーズ ラタトゥイユ  
・季節の葛豆腐 
・糸より鯛と松茸  
・青パパイヤ湯葉巻  
・国産牛 粒マスタード 
・白舞茸  
・戻りカツオ  
・銀杏ロースハム巻
・トリュフ牛肉巻 赤ワインソース
・秋鮭 

モンゴル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
カヌレとバニラアイスクリーム  

コーヒー又は紅茶

Destination

フランス

Destination

シュン

¥12,500

カンパーニュ、ミニブリオッシュトースト  

先附
トリュフのフラン 

前菜
ドライフルーツとナッツのテリーヌ
マグロ生ハム添へ 

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  
・白舞茸  
・銀杏ロースハム巻
・糸より鯛と松茸  
・国産牛 粒マスタード 
・季節の葛豆腐 
・炙り秋刀魚  
・トリュフ牛肉巻 赤ワインソース 
・戻りカツオ  
・蓮根まんじゅう   
・フリカッセ（きのこ鳥肉巻） 
・パテ・ド・カンパーニュ
・栗ームコロッケ 
・太刀魚  

モンゴル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
カヌレとバニラアイスクリーム

コーヒー又は紅茶  

Destination

フランス

Destination

ベジタリアン
メニュー

¥7,500

カンパーニュ、ミニブリオッシュトースト  

先附
トリュフのフラン 

前菜
季節野菜ときのかマリネ添へ 

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
・栗ームコロッケ 
・青パパイヤ湯葉巻  
・白舞茸  
・チーズ  
・さつま芋  
・季節の葛豆腐 
・秋茄子とチーズ ラタトゥイユ 
・アスパラガス  
・蓮根まんじゅう   

モンゴル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
カヌレとバニラアイスクリーム  

コーヒー又は紅茶