

# アラカルト

## 前菜

|                         |  |        |
|-------------------------|--|--------|
| ハモンセラノー、オリーブ            |  | ¥2,200 |
| 生ハムのミニバーガー              |  | ¥1,000 |
| スモークサーモン イクラ<br>長芋のカクテル |  | ¥1,500 |
| 生野菜のサラダ<br>シュン特製味噌      |  | ¥1,000 |
| チーズフォンデュ                |  | ¥3,500 |

## 創作串揚げ - 魚介類

|              |  |        |
|--------------|--|--------|
| 鱈柚庵漬         |  | ¥700   |
| カナガシラ        |  | ¥700   |
| ドラゴンロール      |  | ¥850   |
| 帆立 クラムチャウダー  |  | ¥850   |
| ズワイ蟹クリームコロッケ |  | ¥950   |
| 北海道産本ししゃも    |  | ¥950   |
| 車海老          |  | ¥1,100 |

## 創作串揚げ - 肉

|                |  |        |
|----------------|--|--------|
| みつせ鶏とうずら卵      |  | ¥750   |
| 鶏肉低温調理 タルタルソース |  | ¥850   |
| 豚ねぎま串          |  | ¥850   |
| チリコンカン白菜巻き     |  | ¥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  |  | ¥700 |
| さつまい    |  | ¥700 |
| 大根おでん風  |  | ¥700 |
| インカのめざめ |  | ¥700 |
| 蓮根はさみ揚げ |  | ¥850 |
| 百合根饅頭   |  | ¥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   |
| モッツアレラ        |  | ¥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<br>出汁茶漬け |  | ¥850 |
|--------------------|--|------|

## デザート

|                       |  |      |
|-----------------------|--|------|
| フローズンニューヨーク<br>チーズケーキ |  | ¥750 |
| フルーツプラッター             |  | ¥850 |
| バニラアイスクリーム            |  | ¥500 |

- Locally-Sourced  
地元産
- Seafood  
魚介類
- 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
- 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。



# ワールドトラベルシリーズ: アメリカ


## セットランチ


















Destination  
アメリカ  
Destination  
Destination  
**プチ ミディ**  
¥5,500




オニオンフォカッチャ  




先附  
生ハムのミニバーガー 


前菜  
スモークサーモン イクラ 長芋のカクテル 

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  
・大根おでん風    
・百合根饅頭    
・鱈柚庵漬    
・季節の葛豆腐   
・蓮根はさみ揚げ    
・みつせ鶏とうずら卵  

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   


デザート  
フローズンニューヨークチーズケーキ 





コーヒー又は紅茶

Destination  
アメリカ  
Destination  
Destination  
**ミディ シュン**  
¥7,500
















オニオンフォカッチャ  




先附  
生ハムのミニバーガー 




前菜  
スモークサーモン イクラ 長芋のカクテル 


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    
・みつせ鶏とうずら卵    
・カナガシラ    
・蓮根はさみ揚げ    
・大根おでん風    
・季節の葛豆腐    
・インカのめざめ   
・鱈柚庵漬   
・豚ねぎま串 


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   


デザート  
フローズンニューヨークチーズケーキ 





コーヒー又は紅茶

Destination  
アメリカ  
Destination  
Destination  
**レ シュン**  
¥9,500



















オニオンフォカッチャ  




先附  
生ハムのミニバーガー 




前菜  
スモークサーモン イクラ 長芋のカクテル 


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    
・インカのめざめ   
・チリコンカン白菜巻き   
・季節の葛豆腐   
・ズワイ蟹クリームコロッケ    
・鶏肉低温調理 タルタルソース   
・国産牛 粒マスタード   
・大根おでん風    
・ドラゴンロール    
・百合根饅頭    
・豚ねぎま串   
・蓮根はさみ揚げ  

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   


デザート  
フローズンニューヨークチーズケーキ 





コーヒー又は紅茶















Destination  
アメリカ  
Destination  
Destination  
**ベジタリアン  
メニュー**  
¥7,500




オニオンフォカッチャ  




先附  
野菜バーガー 


前菜  
季節野菜のカクテル 

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  
・大根おでん風    
・インカのめざめ   
・カマンベールチーズ   
・アスパラガス    
・季節の葛豆腐   
・さつま芋    
・トマトアボカド バジルソース    
・モッツアレラチーズ   
・百合根饅頭  

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   

デザート  
フローズンニューヨークチーズケーキ 

コーヒー又は紅茶