

# アラカルト

## 前菜

- ハモンセラーノ、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 長芋のカクテル  ¥1,500
- 生野菜のサラダ 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  ¥800
- 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
- さつまいも  ¥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 出汁茶漬  ¥850

## デザート

- フローズンニューヨーク 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

## セットディナー





## トラディショナル

¥8,500

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8種

- ・車海老  
- ・百合根饅頭  
- ・みつせ鶏とうずら卵  
- ・鱈柚庵漬  
- ・季節の葛豆腐 
- ・豚ねぎま串 
- ・大根おでん風  
- ・カナガシラ  

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

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



## フュージョン

¥10,500

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11種

- ・車海老  
- ・大根おでん風  
- ・チリコンカン白菜巻き 
- ・カナガシラ  
- ・国産牛 粒マスタード 
- ・帆立 クラムチャウダー  
- ・百合根饅頭  
- ・鶏肉低温調理 タルタルソース 
- ・季節の葛豆腐 
- ・インカのめざめ 
- ・ドラゴンロール  

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

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



## シュン

¥12,500

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14種

- ・車海老  
- ・アスパラガス 
- ・豚ねぎま串 
- ・ドラゴンロール  
- ・大根おでん風  
- ・チリコンカン白菜巻き 
- ・インカのめざめ 
- ・帆立 クラムチャウダー  
- ・季節の葛豆腐 
- ・国産牛 粒マスタード 
- ・蓮根はさみ揚げ  
- ・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 
- ・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 出汁茶漬け   

### 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



## 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 
- ・モッツァレラチーズ 
- ・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 出汁茶漬け   

### 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



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



Daily-Free  
デイリーフリー

・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