















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
さつま芋	 	¥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 出汁茶漬け	   	¥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
-  Daily-Free
デリーフリー



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