











アラカルト





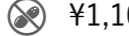
前菜

- ハモンセラーノ、オリーブ  ¥2,200
- 新玉ねぎムースと生ハムのクロスティーニ  ¥1,000
- スモークサーモンと絹さやりコッタチーズのタルタル  ¥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

- サクラマス  ¥700
- 枝豆（桜エビ衣揚げ）  ¥700
- カマスのベッカフィーコ  ¥850
- 白魚湯葉巻  ¥850
- 北海道産本ししゃも  ¥950
- 鯛アクアパッツァ  ¥950
- 車海老  ¥1,100





創作串揚げ - 肉

- タラの芽ロースハム巻  ¥750
- 芽キャベツお好み焼き風  ¥850
- フリッタティーナ  ¥850
- オリーブ豚  ¥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
- 菜の花薄揚げ巻  ¥700
- 筍 木の芽味噌  ¥700
- パプリカ リゾット詰め  ¥850
- トマトとニョッキのゴマジェノベーゼ  ¥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
- 季節のうどん  ¥850

デザート

- カッサータ  ¥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: イタリア

セットランチ





プチ ミディ

¥5,500

ローズマリーフォカッチャ



先附

新玉ねぎムースと生ハムのクロスティーニ



前菜

スモークサーモンと絹さや
リコッタチーズのタルタル



スティック野菜

生野菜のサラダ シェン特製味噌



創作串揚げ6種

- ・季節の葛豆腐
- ・トマトとニョッキのゴマジェノベーゼ
- ・菜の花薄揚げ巻
- ・白魚湯葉巻
- ・芽キャベツお好み焼き風
- ・サクラマス



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

カッサータ
コーヒー又は紅茶



ミディ シュン

¥7,500

ローズマリーフォカッチャ



先附

新玉ねぎムースと生ハムのクロスティーニ



前菜

スモークサーモンと絹さや
リコッタチーズのタルタル



スティック野菜

生野菜のサラダ シェン特製味噌



季節のソルベ



創作串揚げ9種

- ・車海老
- ・筍 木の芽味噌
- ・季節の葛豆腐
- ・トマトとニョッキのゴマジェノベーゼ
- ・カマスのベッカフィーコ
- ・菜の花薄揚げ巻
- ・オリーブ豚
- ・白魚湯葉巻
- ・芽キャベツお好み焼き風



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

カッサータ
コーヒー又は紅茶



レ シュン

¥9,500

ローズマリーフォカッチャ



先附

新玉ねぎムースと生ハムのクロスティーニ



前菜

スモークサーモンと絹さや
リコッタチーズのタルタル



スティック野菜

生野菜のサラダ シェン特製味噌



季節のソルベ



創作串揚げ12種

- ・車海老
- ・筍 木の芽味噌
- ・菜の花薄揚げ巻
- ・サクラマス
- ・国産牛 粒マスタード
- ・パプリカ リゾット詰め
- ・枝豆（桜エビ衣揚げ）
- ・フリッターティーナ
- ・カマスのベッカフィーコ
- ・タラの芽ロースハム巻
- ・季節の葛豆腐
- ・トマトとニョッキのゴマジェノベーゼ



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

カッサータ
コーヒー又は紅茶



ベジタリアン メニュー

¥7,500

ローズマリーフォカッチャ



先附

新玉ねぎムースのクロスティーニ



前菜

季節野菜と絹さや
リコッタチーズのタルタル



スティック野菜

生野菜のサラダ シェン特製味噌



創作串揚げ9種

- ・筍 木の芽味噌
- ・菜の花薄揚げ巻
- ・カマンベールチーズ
- ・アスパラガス
- ・季節の葛豆腐
- ・タラの芽
- ・トマトとニョッキのゴマジェノベーゼ
- ・パプリカ リゾット詰め
- ・インカのめざめ



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

カッサータ
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。