

アラカルト

| | | | |
|------------------------------|--------|--------------------|--------|
| 前菜 | | 創作串揚げ - 野菜 | |
| ハモンセラーノ、オリーブ | ¥2,200 | 季節の葛豆腐 | ¥700 |
| 新玉ねぎムースと生ハムの クロスティーニ | ¥1,000 | さつまい | ¥700 |
| 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 | 菜の花薄揚げ巻 | ¥700 |
| 生野菜のサラダ シュン特製味噌 | ¥1,000 | 筍 木の芽味噌 | ¥700 |
| チーズフォンデュ | ¥3,500 | 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 - 魚介類 | | 創作串揚げ - チーズ | |
| サクラマス | ¥700 | チェダー | ¥600 |
| 枝豆 (桜エビ衣揚げ) | ¥700 | カマンベール | ¥600 |
| カマスのベッカフィーコ | ¥850 | モッツアレラ | ¥600 |
| 白魚湯葉巻 | ¥850 | トリュフ入りライスコロッケ | ¥1,200 |
| 北海道産本ししゃも | ¥950 | | |
| 鯛アクアパッツァ | ¥950 | 食事 | |
| 車海老 | ¥1,100 | 十八穀米の混ぜご飯 出汁茶漬け | ¥850 |
| | | 季節のうどん | ¥850 |
| 創作串揚げ - 肉 | | デザート | |
| タラの芽ロースハム巻 | ¥750 | カッサータ | ¥750 |
| 芽キャベツお好み焼き風 | ¥850 | フルーツプラッター | ¥850 |
| フリッタティーナ | ¥850 | バニラアイスクリーム | ¥500 |
| オリーブ豚 | ¥950 | | |
| 国産牛 粒マスタード | ¥1,100 | | |

-  **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 シュン特製味噌



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 シュン特製味噌



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 シュン特製味噌



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 シュン特製味噌



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



Locally-Sourced
地元産



Seafood
魚介類



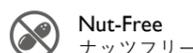
Vegetarian
ベジタリアン



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

・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。