

# 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リ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
フリッターティーナ		¥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 出汁茶漬け		¥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

## セットディナー





## トラディショナル

¥8,500

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8種

- ・車海老
- ・筍 木の芽味噌
- ・季節の葛豆腐
- ・オリーブ豚
- ・枝豆（桜エビ衣揚げ）
- ・トマトとニョッキのゴマジェノベーゼ
- ・タラの芽ロスハム巻
- ・サクラマス



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



## フュージョン

¥10,500

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11種

- ・車海老
- ・季節の葛豆腐
- ・菜の花薄揚げ巻
- ・国産牛 粒マスタード
- ・パプリカ リゾット詰め
- ・アスパラガス
- ・フリッターティーナ
- ・カマスのベッカフィーコ
- ・芽キャベツお好み焼き風
- ・タラの芽ロスハム巻
- ・鯛アクアパッツァ



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



## シュン

¥12,500

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14種

- ・車海老
- ・筍 木の芽味噌
- ・カマスのベッカフィーコ
- ・季節の葛豆腐
- ・トマトとニョッキのゴマジェノベーゼ
- ・オリーブ豚
- ・パプリカ リゾット詰め
- ・白魚湯葉巻
- ・国産牛 粒マスタード
- ・フリッターティーナ
- ・枝豆（桜エビ衣揚げ）
- ・鯛アクアパッツァ
- ・芽キャベツお好み焼き風
- ・タラの芽ロスハム巻



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
- ・インカのみぎめ



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