

アラカルト

前菜

ハモンセラーノ、オリーブ	  	¥2,200
トウモロコシのフラン	 	¥1,000
ナッツと豚のパテ		¥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 - 野菜

季節の葛豆腐		¥700
さつま芋		¥700
枝豆のクリームコロッケ		¥700
ダビデの星		¥700
季節のキノコ		¥700
冬瓜とほうじ茶のクリームスープ	 	¥850
アスパラガス	 	¥850

創作串揚げ - 魚介類

穴子八幡巻	 	¥700
茗荷、鱈巻	 	¥700
アールズッペ(鰻のスープ)	 	¥850
帆立とヴィシソワーズ	 	¥850
タコの明石焼き風	 	¥850
北海道産本ししゃも	 	¥950
車海老	 	¥1,100

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

十六穀米の混ぜご飯 出汁茶漬け	   	¥850
季節のうどん	  	¥850

創作串揚げ - 肉

マウルタッシェン(ドイツ風餃子)		¥750
ズッキーニの肉詰め		¥850
つむらさきロースハム巻		¥850
豚肉串		¥950
国産牛 粒マスタード		¥1,100

デザート

バイクドチーズケーキ		¥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



ワールドトラベルシリーズ: ドイツ

セットディナー



・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



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。



トラディショナル

¥8,500

プレッツェルクロワッサン

先附

トウモロコシのフラン

前菜

ナッツと豚のパテ

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
- ・冬瓜とほうじ茶のクリームスープ
- ・豚肉串
- ・季節の葛豆腐
- ・マウルタッシェン(ドイツ風餃子)
- ・穴子八幡巻
- ・枝豆クリームコロッケ
- ・季節のキノコ

モンゴルの塩とオリジナルソース

お食事

季節のうどん

デザート

バイクドチーズケーキ

コーヒー または 紅茶



フュージョン

¥10,500

プレッツェルクロワッサン

先附

トウモロコシのフラン

前菜

ナッツと豚のパテ

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
- ・ズッキーニの肉詰め
- ・帆立とヴィシソワーズ
- ・ダビデの星
- ・国産牛 粒マスタード
- ・アールズッペ (鰻のスープ)
- ・アスパラガス
- ・茗荷、鱈巻
- ・豚肉串
- ・タコの明石焼き風

モンゴルの塩とオリジナルソース

お食事

十六穀米の混ぜご飯 出汁茶漬け
または
季節のうどん

デザート

バイクドチーズケーキ

コーヒー または 紅茶



シュン

¥12,500

プレッツェルクロワッサン

先附

トウモロコシのフラン

前菜

ナッツと豚のパテ

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
- ・つむらさきロースハム巻
- ・アールズッペ (鰻のスープ)
- ・アスパラガス
- ・帆立とヴィシソワーズ
- ・季節の葛豆腐
- ・国産牛 粒マスタード
- ・タコの明石焼き風
- ・季節のキノコ
- ・穴子八幡巻
- ・ズッキーニの肉詰め
- ・枝豆クリームコロッケ
- ・マウルタッシェン(ドイツ風餃子)
- ・茗荷、鱈巻

モンゴルの塩とオリジナルソース

お食事

十六穀米の混ぜご飯 出汁茶漬け
または
季節のうどん

デザート

バイクドチーズケーキ

コーヒー または 紅茶



ベジタリアン メニュー

¥7,500

プレッツェルクロワッサン

先附

トウモロコシのフラン

前菜

ナッツと豚のパテ

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

- ・ダビデの星
- ・アスパラガス
- ・カマンベールチーズ
- ・冬瓜とほうじ茶のクリームスープ
- ・枝豆クリームコロッケ
- ・トリュフのリゾット
- ・季節の葛豆腐
- ・季節のキノコ
- ・モッツアレラチーズ

モンゴルの塩とオリジナルソース

お食事

季節のうどん

デザート

バイクドチーズケーキ

コーヒー または 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