

# アラカルト

## 前菜

ハモンセラノ、オリーブ	  	¥2,200
かぼちゃのムースと帆立のマリネ	 	¥1,000
無花果カナッペと合鴨生ハム		¥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

秋鮭ちゃんちゃん焼き	 	¥700
蓮根と海老のはさみ揚げ	 	¥700
鯉のタタキ	 	¥850
秋刀魚	 	¥850
茗荷と生姜のカマス巻き	 	¥850
北海道産本ししゃも	 	¥950
車海老	 	¥1,100

## 創作串揚げ - 肉

銀杏ロースハム巻		¥750
柿の生ハム巻き		¥850
パテドカンパーニュ (ピスタチオ揚げ)		¥850
フォアグラと秋茄子		¥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
百合根饅頭		¥700
里芋のクリームコロッケ		¥700
季節のキノコ	 	¥700
リンゴとカマンベールチーズ		¥850
アスパラガス	 	¥850
栗とさつま芋の2種揚げ	 	¥850

## 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

## デザート

マカロンと季節のフルーツ		¥750
フルーツプッター	   	¥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: フランス

## 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



## トラディショナル

¥8,500

プチバケット  

先附  
カボチャのムースと帆立のマリネ  

前菜  
無花果カナッペと合鴨生ハム 

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  
- ・パテドカンパーニュ（ピスタチオ揚げ）  
- ・季節の葛豆腐  
- ・茗荷と生姜のカマス巻き  
- ・百合根饅頭 
- ・柿の生ハム巻き  
- ・蓮根と海老のはさみ揚げ  
- ・銀杏ロースハム巻

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

マカロンと季節のフルーツ   
コーヒー または 紅茶



## フュージョン

¥10,500

プチバケット  

先附  
カボチャのムースと帆立のマリネ  

前菜  
無花果カナッペと合鴨生ハム 

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  
- ・栗とさつま芋の2種揚げ  
- ・季節のキノコ  
- ・秋刀魚  
- ・フォアグラと秋茄子  
- ・鰹のタタキ  
- ・国産牛 粒マスタード  
- ・柿の生ハム巻き  
- ・里芋のクリームコロッケ  
- ・秋鮭ちゃんちゃん焼き  
- ・季節の葛豆腐  

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

マカロンと季節のフルーツ   
コーヒー または 紅茶



## シュン

¥12,500

プチバケット  

先附  
カボチャのムースと帆立のマリネ  

前菜  
無花果カナッペと合鴨生ハム 

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  
- ・パテドカンパーニュ（ピスタチオ揚げ）  
- ・柿の生ハム巻き  
- ・茗荷と生姜のカマス巻き  
- ・フォアグラと秋茄子  
- ・リンゴとカマンベールチーズ  
- ・鰹のタタキ  
- ・里芋のクリームコロッケ  
- ・国産牛 粒マスタード  
- ・季節のキノコ  
- ・秋鮭ちゃんちゃん焼き  
- ・秋刀魚  
- ・栗とさつま芋の2種揚げ  
- ・季節の葛豆腐  

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

マカロンと季節のフルーツ   
コーヒー または 紅茶



## ベジタリアン メニュー

¥7,500

プチバケット  

先附  
カボチャのムースと野菜のマリネ  

前菜  
無花果カナッペ 

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

- ・アスパラガス 
- ・銀杏 
- ・季節のキノコ  
- ・季節の葛豆腐  
- ・里芋のクリームコロッケ 
- ・リンゴとカマンベールチーズ  
- ・栗とさつま芋の2種揚げ  
- ・トリュフのリゾット  
- ・モッツアレラ  

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

マカロンと季節のフルーツ   
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