

## お品書き



### 一品

カリフラワーのムースと竹炭コーン

スマートサーモン イクラ長芋のカクテル

河豚の煮ごごり

鰯のムニエルとほうれん草のソース

枝豆

本日のお造り

生ハム（原木ハモンセラーノ）の一皿

チーズ盛り合わせ

漬物盛り合わせ

季節のステイックサラダ（シュン特製味噌付き）

チーズフォンデュ

### グリル

本日のお肉

ブランド牛串焼き

ブランド豚の串焼き

下仁田ネギと牛肉巻き（すき焼き風）

本日のお野菜（旬食材）

芽キャベツ豚肉巻き（お好み焼き風）

アスパラガス

本日の魚介（旬食材）

帆立（クラムチャウダー風）

ししゃも

### 串揚げ

車海老

季節のクリームコロッケ

伊達巻

季節の葛豆腐

かぶら薄揚げ巻き

甘鯛鱗揚げ

数の子土佐揚げ

あん肝大根（おでん風）柚子味噌

国産牛粒マスターのせ

鰻アボカド

チーズ三種盛り

### デザート

フルーツ盛り合わせ

### ご飯もの

十六穀米と野沢菜ちりめんの出汁茶漬

みつせ鶏と茶そば

### 時価

お一人様につきカバーチャージとして￥1,000頂戴致します。  
食材などの都合により変更となる場合がございます。  
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
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。

