

お品書き



一品

カリフラワーのムースと竹炭コーン	¥ 8 0 0
スモークサーモン イクラ長芋のカクテル	¥ 1 2 0 0
河豚の煮こごり	¥ 8 0 0
鱈のムニエルとほうれん草のソース	¥ 9 0 0
枝豆	¥ 6 0 0
本日のお造り	時価
生ハム（原木ハモンセラーノ）の一皿	¥ 1 2 0 0
チーズ盛り合わせ	¥ 2 8 0 0
漬物盛り合わせ	¥ 9 0 0
季節のスティックサラダ（シュン特製味噌付き）	¥ 1 0 0 0
チーズフォンデュ	¥ 4 0 0 0

グリル

ブランド牛肉串焼き	¥ 1 2 0 0
ブランド豚の串焼き	¥ 8 0 0
下仁田ネギと牛肉巻き（すき焼き風）	¥ 9 0 0
本日のお野菜（旬食材）	¥ 6 0 0
芽キャベツ豚肉巻き（お好み焼き風）	¥ 7 0 0
アスパラガス	¥ 6 0 0
本日の魚介（旬食材）	時価
帆立（クラムチャウダー風）	¥ 8 5 0
ししゃも	¥ 6 0 0
鰯 柚庵焼き	¥ 6 5 0

串揚げ

車海老	¥ 1 1 0 0
季節のクリームコロッケ	¥ 6 0 0
伊達巻	¥ 6 0 0
季節の葛豆腐	¥ 6 0 0
かぶら薄揚げ巻き	¥ 8 5 0
甘鯛鱗揚げ	¥ 1 1 0 0
数の子土佐揚げ	¥ 6 0 0
あん肝大根（おでん風） 柚子味噌	¥ 8 5 0
国産牛粒マスタードのせ	¥ 1 1 0 0
鰻アボカド	¥ 8 5 0
チーズ三種盛り	¥ 1 3 0 0

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

デザート

フルーツ盛り合わせ

時価



お一人様につきカバリーチャージとして¥10000頂戴いたします。
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。