

## お品書き

### 一品

福井県産紅い鈴（トマト）と生ハムのミニバーガー	八〇〇円
グレープフルーツとアサリの泡サラダ	一五〇〇円
新玉ねぎのムース	八〇〇円
福井県漬物盛り合わせ（へしこ・紅映梅干し・あかかんば）	一三〇〇円
アスパラガスのグリルと揚げの一皿（新牛蒡のマッシュ添え）	一四〇〇円
枝豆	八〇〇円
本日のお造り	二七〇〇円
生ハム（原木ハモンセラノ）の一皿	二〇〇〇円
チーズ盛り合わせ	三二〇〇円
季節のスティックサラダ（シュン特製味噌付き）	一〇〇〇円
チーズフォンデュ	四〇〇〇円

### グリル

福井県産初恋ネギと牛肉（すき焼き風）	一二〇〇円
車海老のグリルアメリカーナソース	二〇〇〇円
ふくいサーモン	九五〇円
ブランド牛肉串焼き	一八〇〇円
ブランド豚の串焼き	一一〇〇円
グリル野菜の盛り合わせ	二五〇〇円
アスパラガス	七〇〇円
北海道産ししゃも	六五〇円

### 串揚げ

鯛とグレープフルーツ	九〇〇円
八百姫ひらめと甘酢みょうが	九〇〇円
筍 木の芽味噌	七五〇円
菜の花と桜エビ	七〇〇円
山菜ロースハム巻き	九〇〇円
ホタルイカ（酢味噌）	八五〇円
車海老	一二〇〇円
季節のクリームコロッケ	七〇〇円
季節の葛豆腐	七〇〇円
国産牛粒マスタードのせ	一三〇〇円
チーズ三種盛り	一三〇〇円

### おまかせ

おまかせ串六種	五八〇〇円
おまかせ串八種	七八〇〇円
おまかせ串十種	九八〇〇円

### ご飯もの・麺

しらすと大葉の出汁茶漬	七五〇円
豆乳の坦々うどん	七五〇円

### デザート

フルーツ盛り合わせ	八五〇円
-----------	------

お一人様につきカバリーチャージとして10000円頂戴いたします。  
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。