

お品書き



一品

水ナスと生ハムのマスカルポーネソース	一五〇〇円
とうもろこしのフラン	八〇〇円
冬瓜とヴィシソワーズ	八〇〇円
穴子の八幡巻き	八〇〇円
タコの明石焼き風	九五〇円
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
漬物盛り合わせ	一三〇〇円
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
枝豆	八〇〇円
チーズフォンデュ	四〇〇〇円

グリル

ブランド牛肉串焼き	一八〇〇円
ブランド豚肉串焼き	一一〇〇円
サーモン	九〇〇円
北海道産ししゃも	六〇〇円
アスパラガス	七〇〇円
ミニカツサンド	八五〇円
車海老のグリルアメリカーナソース	一八〇〇円
グリル野菜の盛り合わせ	二五〇〇円

串揚げ

鰻アボカド	九〇〇円
ゴーヤチャンプル	八五〇円
つるむらさきのロースハム巻き	八五〇円
キスと甘酢みょうがと生姜	八五〇円
鱧と大葉（梅肉添え）	九五〇円
かつおのたたき（ポン酢ジュレ）	九〇〇円
パプリカとリゾット	八五〇円
車海老	一一〇〇円
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

味噌焼きおにぎりの出汁茶漬	七五〇円
酢橘三輪そうめん	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。