季節限定コース

《チーズフォンデュ》

本場スイス産のチーズをブレンドした シュンオリジナルチーズフォンデュ。 創作串揚げや自家製パンにたっぷり と絡めてお召し上がりください。

シェフのおすすめ前菜2種盛

旬の食材で作る創作前菜

*

季節のスティック野菜7種

旬の大根、旬の人参、カリフラワー ヤーコン、モロッコインゲン アイコトマト、アンディーヴ

*

スイスチーズフォンデュ

本場スイス産のチーズをブレンドしたシュンオリジナルチーズフォンデュ

*

自家製パン

シュン特製フォカッチャと カンパーニュ

*

創作串揚げ8種

車海老

グリーンアスパラ インカのめざめと生ハム ポルチー二革入り アランチーニ 近江牛 粒マスタードのせ 甘鯛 鱗揚 紅ズワイ蟹真丈 小蕪 含め煮

*

デザート

季節のフルーツ盛り合わせ

小

<u>食後ドリンク</u>

コーヒー又は紅茶

¥8,750

※ライフ&スタイル会員様向けの クレイジーウェンズデー特典(50%OFF) はご利用いただけません。

天候や仕入れ状況により食材内容が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。 上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。

《プチ ミディ》

創作串揚げ6種を含む ライトなランチセット

食前の一皿

日替わり一品料理

*

シェフのおすすめ前菜2種盛

旬の食材で作る創作前菜

*

季節のスティック野菜7種

旬の大根、旬の人参、カリフラワー ヤーコン、モロッコインゲン アイコトマト、アンディーヴ

*

自家製パン

シュン特製ミニバケットと オニオンフォカッチャ

*

創作串揚げ6種

車海老

国産ブランド豚と白葱 くるみ豆腐 紫芋サラダ りんごとカマンベール 小蕪 含め煮

*

メのお食事

小芋とエノキの炊き込み御飯 出汁茶漬

*

デザート

アイスクリーム

*

食後ドリンク

コーヒー又は紅茶

¥4,150

《ミディ シュン》

創作串揚げ9種を含む ミディアムランチセット

食前の一皿

日替わり一品料理

*

シェフのおすすめ前菜3種盛

旬の食材で作る創作前菜

*

季節のスティック野菜7種

旬の大根、旬の人参、カリフラワー ヤーコン、モロッコインゲン アイコトマト、アンディーヴ

*

自家製パン

シュン特製ミニバケットと オニオンフォカッチャ

*

創作串揚げ9種

車海老

近江牛 粒マスタードのせ

漬け秋鰆

りんごとカマンベール

茄子ギョーザ

インカのめざめと生ハム

カナガシラ炙り

鱈入りスペイン風コロッケ

*

メのお食事

小芋とエノキの炊き込み御飯 出汁茶漬 葱味噌のせ

*

デザート

アイスクリーム

*

<u>食後ドリンク</u>

コーヒー又は紅茶

¥5,450

《レ シュン》

創作串揚げ12種を堪能 満足ランチセット

食前の一皿

日替わり一品料理

*

季節のスティック野菜7種

旬の大根、旬の人参、カリフラワー ヤーコン、モロッコインゲン アイコトマト、アンディーヴ

*

自家製パン

シュン特製ミニバケットと オニオンフォカッチャ

*

創作串揚げ12種

車海老

近江牛 粒マスタードのせ 国産ブランド豚と白葱 くるみ豆腐

くるみ豆腐 藤九郎ぎんなん ロースハム巻 小蕪 含め煮 紫芋サラダ 甘鯛 鱗揚 茄子ギョーザ カナガシラ 炙り 紅ズワイ蟹真丈

漬け 秋鰆

メのお食事

金華さばとトマトの炊き込み御飯 出汁茶漬

*

デザート

季節のフルーツ盛り合わせ

*

食後ドリンク

コーヒー又は紅茶

¥6,350