# 季節限定コース ≪山菜コース≫

#### シェフのおすすめ前菜2種盛

白魚とうるい あおさのりのジュレ 浅利と水菜のお浸し 揚げするめ

### スティック野菜 紅塩とシュン特製塩

紅芯大根、フルーツ人参、ヤングコーン ミニトマト、アンディーブ スナップエンドウ、フルーツパプリカ

## 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8種

~アンデスの塩とオリジナルソースと共に~

車海老

芽キャベツお好み焼き風

たらの芽

菜の花ローストビーフのせ 共地ソース

よもぎ豆腐

桜鯛とオオタニワタリ

和牛 粒マスタードのせ

筍 若竹風

## メのお食事

山菜御飯、香の物、赤だし、絹ごし豆腐、三つ葉

## 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

¥8,250

生ハム ハモンセラーノ +¥850 チーズセレクション

## ≪トラディショナル≫

#### 創作串揚げ7種を含む ディナーセット

#### 食前の一皿

蛍烏賊

水菜と黄にらのお浸し ラディッシュ

#### スティック野菜 紅塩とシュン特製塩

紅芯大根、フルーツ人参、ヤングコーン ミニトマト、アンディーブ スナップエンドウ、フルーツパプリカ

The state of the s

### 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7種

~アンデスの塩とオリジナルソースと共に~

車海老

こごみチーズベーコン よもぎ豆腐 鶏八幡巻き

新じゃがとほうれん草のクリームチーズコロッケ 国産ブランド豚と白葱 蛤真丈 銀餡

\*

## メのお食事

山菜御飯、香の物、赤だし、絹ごし豆腐、三つ葉

\*

## デザート

季節のフルーツ盛り合わせ

\*

## <u>食後ドリンク</u>

コーヒー又は紅茶

¥6,500

生ハム ハモンセラーノ +¥850 チーズセレクション +¥800

## 《フュージョン》

#### 創作串揚げ10種を含む ディナーセット

#### 食前の一皿

蛍烏賊

水菜と黄にらのお浸し ラディッシュ

\*

#### スティック野菜 紅塩とシュン特製塩

紅芯大根、フルーツ人参、ヤングコーン ミニトマト、アンディーブ スナップエンドウ、フルーツパプリカ

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10種

~アンデスの塩とオリジナルソースと共に~

車海老

芽キャベツお好み焼き風

たらの芽

菜の花ローストビーフのせ 共地ソース

よもぎ豆腐

蛤真丈 銀餡

あまご

筍 若竹風

和牛 粒マスタードのせ

桜鯛とオオタニワタリ

\*

## メのお食事

山菜御飯、香の物、赤だし、絹ごし豆腐、三つ葉

\*

## 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

¥8,250

生ハム ハモンセラーノ チーズセレクション

+¥850

+¥800

## 《シュン》

#### 特選創作串揚げ14種を堪能セット

#### 食前の一皿

本日のお薦めのお造り

### スティック野菜 紅塩とシュン特製塩

紅芯大根、フルーツ人参、ヤングコーン ミニトマト、アンディーブ スナップエンドウ、フルーツパプリカ

## 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14種

~アンデスの塩とオリジナルソースと共に~

車海老

芽キャベツお好み焼き風

あまご

菜の花ローストビーフのせ 共地ソース

よもぎ豆腐

こごみチーズベーコン

蛤真丈 銀餡

和牛 粒マスタードのせ

鰆柚庵焼き

筍 若竹風

鮪と長芋 柚子胡椒

新じゃがとほうれん草のクリームチーズコロッケ

国産ブランド豚と白葱

桜鯛とオオタニワタリ

## メのお食事

山菜御飯、香の物、赤だし、絹ごし豆腐、三つ葉

## 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

¥9,450

生ハム ハモンセラーノ チーズセレクション

+¥850

+¥800