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 +¥800

《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

うすい豆腐 花びら百合根 美味出汁

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6種

~アンデスの塩とオリジナルソースと共に~

車海老

新じゃがとほうれん草のクリームチーズコロッケ

よもぎ豆腐

鶏八幡巻き

国産ブランド豚と白葱

鮪と長芋 柚子胡椒

メのお食事

野沢菜ちりめん御飯 出汁茶漬

デザート

アイスクリーム

10 11 - 1-

<u>食後ドリンク</u>

コーヒー又は紅茶

¥4,150

生ハム ハモンセラーノ +¥850 チーズセレクション +¥800

《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

うすい豆腐 花びら百合根 美味出汁

シェフのおすすめ前菜3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 もずく酢

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9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 よもぎ豆腐 鰆柚庵焼き 蛤真丈 銀餡

こごみチーズベーコン 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

野沢菜ちりめん御飯 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

¥5,450

生ハム ハモンセラーノ チーズセレクション +¥800

+¥850

《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

うすい豆腐白魚 花びら百合根 美味出汁

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12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 鶏八幡巻き 蛤真丈 銀餡

和牛 粒マスタードのせ よもぎ豆腐 筍 若竹風 あまご

菜の花ローストビーフのせ 共地ソース 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 鮪と長芋 柚子胡椒

メのお食事

野沢菜ちりめん御飯 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

生ハム ハモンセラーノ +¥850 チーズセレクション +¥800