

## 季節限定コース

### 《地域巡り北海道フェア》

#### 食前の一皿

冷製茶碗蒸し 自家製チーズ  
三つ葉 コンソメゼリー

\*

#### スティック野菜 紅塩とシュン特製塩

紫大根 / フルーツ人参 / ヤングコーン  
よさこいハニー / はす芋  
ミニトマト / 鈴かぼちゃ

\*

#### 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

北海道産アスパラガス

北海道産水蛸と花丸胡瓜 梅ジュレ掛け

北海道産和牛 粒マスタードのせ

秋刀魚の炙りレモン風味

黒胡麻豆腐

帆立真丈

とうもろこし

北海道産ブランド豚と白葱

北海道産本ししゃも

\*

#### メのお食事

新じゃが御飯 カレー風味 ベーコン  
赤だし 絹ごし豆腐 巻き麩 三つ葉 香の物

\*

#### 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

¥10,250

#### 追加のおすすめの一皿

生ハム ハモンセラノ +¥1,100

チーズセレクション +¥1,000

でご用意が可能です。

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。  
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。

# 《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

冷製茶碗蒸し 自家製チーズ  
三つ葉 コンソメゼリー

\*

## シェフのおすすめ前菜2種盛

苦瓜の煮浸し 薄揚げ 糸花  
本日の葛豆腐 割出汁 クコの実 山葵

\*

## スティック野菜 紅塩とシュン特製塩

紫大根 / フルーツ人参 / ヤングコーン  
よさこいハニー / はす芋  
ミニトマト / 鈴かぼちゃ

\*

## 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

モロッコインゲンのロースハム巻き

黒胡麻豆腐

帆立真丈

国産ブランド豚と白葱

本日のさつまいも

\*

## メのお食事

新生姜のませ御飯 とろろの山掛け 青さのり

\*

## 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

¥4,950

## 追加のおすすめの一皿

生ハム ハモンセラーノ +¥1,100

チーズセレクション +¥1,000

でご用意が可能です。

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。  
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。

# 《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

冷製茶碗蒸し 自家製チーズ  
三つ葉 コンソメゼリー

\*

### シェフのおすすめ前菜3種盛

苦瓜の煮浸し 薄揚げ 糸花  
本日の葛豆腐 割出汁 クコの実 山葵  
汲み上げ湯葉 旨出汁ジュレ

\*

### スティック野菜 紅塩とシュン特製塩

紫大根 / フルーツ人参 / ヤングコーン  
よさこいハニー / はす芋  
ミニトマト / 鈴かぼちゃ

\*

### 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  
空芯菜豚肉巻き  
蛸と花丸胡瓜 梅ジュレ掛け  
黒胡麻豆腐  
ダビデの星とカマンベールチーズ  
帆立真丈  
本日のさつまいも  
和牛 粒マスタードのせ  
夏かますの炙り おろしポン酢

\*

### メのお食事

新生姜のませ御飯 とろろの山掛け 青さのり

\*

### 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

¥6,800

### 追加のおすすめの一皿

生ハム ハモンセラーノ +¥1,100  
チーズセレクション +¥1,000

でご用意が可能です。

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。  
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。

# 《レ シ ュ ン》

## 創作串揚げ1 2種を堪能 満足ランチセット

### シェフのおすすめ前菜2種盛

苦瓜の煮浸し 薄揚げ 糸花  
本日の葛豆腐 割出汁 クコの実 山葵

\*

### スティック野菜 紅塩とシュン特製塩

紫大根 / フルーツ人参 / ヤングコーン  
よさこいハニー / はす芋  
ミニトマト / 鈴かぼちゃ

\*

### 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1 2種

～アンデスの塩とオリジナルソースと共に～

車海老

モロッコインゲンのロースハム巻き

黒胡麻豆腐

とうもろこし

和牛 粒マスタードのせ

鱧のエスカベッシュ

ダビデの星とカマンベールチーズ

豚の角煮と茄子 共地ソース

ズッキーニと湯葉のガスパチョ

枝豆と白味噌のクロケット

秋刀魚の炙り レモン風味

国産ブランド豚と白葱

\*

### メのお食事

新生姜のませ御飯 とろろの山掛け 青さのり

\*

### 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

¥8,000

### 追加のおすすめの一皿

生ハム ハモンセラノ +¥1,100

チーズセレクション +¥1,000

でご用意が可能です。

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。  
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。