

《クリスマスディナー》

シェフのおすすめ前菜3種盛

淀大根の含め煮 干し海老 糸花
合鴨ロース 小松菜のお浸し サワークリームソース
モッツァレラチーズといぶりがっこ

*

お造り

炙り帆立と蟹身のサラダ仕立て
ベビーリーフ 水菜 パプリカ
星ビーツ 柚子ドレッシング

*

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

車海老
蓮根豚肉巻き
タラのエスカベッシュ
くわい豆腐
あん肝蕪巻き
さつま揚げと芽キャベツ 柚子味噌
国産ブランド豚と白葱
ホッケ おろしポン酢

*

お口休め

*

メインディッシュ

和牛とフォアグラのロッシェニ風

*

デザート

ブッシュ・ド・ノエル

*

食後ドリンク

コーヒー又は紅茶

¥15,000

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。

《シュン スペシャルテ》

特選創作串揚げ14種を堪能セット

シェフのおすすめ前菜3種盛

茸のバジル和え 生ハム オリーブオイル 黒胡椒
法蓮草と鶏ささみ リコッタチーズの白和え 松の実
蕪の含め煮 干し海老 糸花

*

スティック野菜 紅塩とシュン特製塩

紅芯大根、金美人参、胡瓜
紅白ビーツ、ミニトマト
アンディーブ、ロマネスコ

*

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

車海老
仙台雪菜ベーコン巻き
くわい豆腐
蕪真丈 蟹風味
和牛 粒マスタードのせ
マッシュルーム コンソメ煮
インカの日覚めチャウダー煮
豚の角煮パン包み
ホッケ おろしポン酢
さつま揚げと芽キャベツ 柚子味噌
合鴨芹鍋風
百合根クリームチーズ
あんこう炙り
国産ブランド豚と白葱

*

お口休め

*

メのお食事

小芋の炊き込み御飯 薄揚げ 青さ海苔
赤だし 絹ごし豆腐 巻き麩 三つ葉
又は 温製茶そば 大根おろし 刻み葱

*

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

¥15,000

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。