

# シーズナルメニュー

## 《関西フェア》

### シェフのおすすめ前菜3種盛

鱸と京水菜 新生姜 土佐酢ジュレ 降り柚子  
泉州産水茄子の茗荷煮  
冷製トマトスープ オクラ

\*

### スティック野菜 紅塩とシュン特製塩

紫大根、金美人参、モロッコインゲン  
パレルモ、ミニトマト  
はす芋、貝塚産馬場茄子

\*

### 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  
京都産万願寺唐辛子の豚肉巻き  
鯉のカツレツ ミラノ風  
湯葉豆腐  
琵琶湖産の稚鮎  
滋賀県産近江牛 粒マスタードのせ  
和歌山産清流椎茸  
淡路産しらすのじゃが芋饅頭  
神戸ポークと白葱

\*

### メのお食事

淡路産新玉葱御飯 ベーコン 青さ海苔  
赤だし 絹ごし豆腐 巻き麩 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

¥10,950

### 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。

# 《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

新じゃがのムース 海老 セルフィーユ

\*

## シェフのおすすめ前菜2種盛

京水菜の辛子浸し とび子

蕪の含め煮 アンチョビ

\*

## スティック野菜 紅塩とシュン特製塩

紫大根、金美人参、モロッコインゲン

パレルモ、ミニトマト

はす芋、貝塚産馬場茄子

\*

## 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

一寸豆ロースハム巻き

湯葉豆腐

和歌山県産清流椎茸

鱧とうすい豆真丈

国産ブランド豚と白葱

\*

## メのお食事

新生姜のまぜ御飯 出汁茶漬け

ちりめんじゃこ 三つ葉 ぶぶあられ

\*

## 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

新じゃがのムース 海老 セルフィーユ

\*

### シェフのおすすめ前菜3種盛

京水菜の辛子浸し とび子

蕪の含め煮 アンチョビ

冷製トマトスープ

\*

### ステーキ野菜 紅塩とシュン特製塩

紫大根、金美人参、モロッコインゲン

パレルモ、ミニトマト

はす芋、貝塚産馬場茄子

\*

### 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

万願寺唐辛子の豚肉巻き

湯葉豆腐

ヤングコーンとチーズの春巻き

琵琶湖産稚鮎

さつまいも

鱈とうすい豆真丈

和牛 粒マスタードのせ

烏賊と奴葱 酢味噌掛け

\*

### メのお食事

新生姜のまぜ御飯 出汁茶漬け

ちりめんじゃこ 三つ葉 ぶぶあられ

\*

### 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 ョ ン》

## 創作串揚げ12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

京水菜の辛子浸し とび子

蕪の含め煮 アンチョビ

\*

### スティック野菜 紅塩とシュン特製塩

紫大根、金美人参、モロッコインゲン

パレルモ、ミニトマト

はす芋、貝塚産馬場茄子

\*

### 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

万願寺唐辛子の豚肉巻き

鯉のカツレツ ミラノ風

湯葉豆腐

しらすのじゃが芋饅頭

和牛 粒マスタードのせ

紫アスパラガス

琵琶湖産稚鮎

スナップエンドウと牛ミンチ

ヤングコーンとチーズの春巻き

国産ブランド豚と白葱

伊佐木 旨ジュレ掛け

\*

### メのお食事

新生姜のませ御飯 出汁茶漬け

ちりめんじゃこ 三つ葉 ぶぶあられ

\*

### デザート

季節のフルーツ盛り合せ

\*

### 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。