

アラカルト

前菜

ハモンセラーノ、パルメザンチーズ、
オリーブ ¥3,500

エンパナーダ トマトサルサ ¥1,000

セビーチェ ¥1,500
ベリーの白和え

生野菜のサラダ、味噌ディップ ¥1,000

創作串揚げ - 魚介類

あまご ¥700

炙り鱈 ¥850

蛤真丈 ¥850

サヨリと芹 ¥950

北海道産 本ししゃも ¥950

アルゼンチン赤海老 ¥1,100

創作串揚げ - 肉

つぼみ菜 チョリソー入りサルサソース ¥700

芽キャベツのお好み焼き風 ¥850

ミラネッサ ¥850

合鴨ロースと黄にら ¥950

牛肉の粒マスタードのせ ¥1,100

創作串揚げ - 野菜

菜の花のお浸し ¥700

筍 若芽餡 ¥700

空豆とチーズ ¥700

よもぎ麩彩あられ揚げ ¥700

たらの芽 ¥850

さつま芋 ¥700

グリーンアスパラガス ¥850

創作串揚げ - チーズ

チェダー ¥600

カマンベール ¥600

モッツァレラ ¥600

食事

十八穀米、味噌汁、香の物 ¥1,250

季節のうどん ¥1,000

デザート

チュロス カラメルソース バニラアイス ¥850
クリーム

フルーツプラッター ¥850

バニラアイスクリーム ¥500



ワールドトラベルシリーズ: アルゼンチン

セットランチ



SCAN HERE

契約農家「泉州アグリ」との取り組みについてはこちらをご覧ください。



プチ ミディ

¥5,500

ガーリックブレッド、ミニブリオッシュのトースト

先附

エンパナーダ トマトサルサ

前菜

セビーチェ
ベリーの白和え

スティック野菜

生野菜のサラダ シュン特製味噌

創作串揚げ6種

- ・菜の花のお浸し
- ・空豆とチーズ
- ・よもぎ麩彩あられ揚げ
- ・炙り鯖
- ・合鴨ロースと黄にら
- ・つぼみ菜 チョリソー入りサルサソース

アンデスの塩とオリジナルソース

食事

十八穀米 味噌汁 季節の漬物

デザート

チュロス カラメルソース バニラアイスクリーム
コーヒー又は紅茶



ミディ シュン

¥7,500

ガーリックブレッド、ミニブリオッシュのトースト

先附

エンパナーダ トマトサルサ

前菜

セビーチェ
ベリーの白和え

スティック野菜

生野菜のサラダ シュン特製味噌

トマトのソルベ、トマトスープと共に

創作串揚げ9種

- ・アルゼンチン赤海老
- ・よもぎ麩彩あられ揚げ
- ・合鴨ロースと黄にら
- ・炙り鯖
- ・筍 若芽餡
- ・ミラネッサ
- ・菜の花のお浸し
- ・空豆とチーズ
- ・つぼみ菜 チョリソー入りサルサソース

アンデスの塩とオリジナルソース

食事

季節のうどん

デザート

チュロス カラメルソース バニラアイスクリーム
コーヒー又は紅茶



レ シュン

¥9,500

ガーリックブレッド、ミニブリオッシュのトースト

先附

エンパナーダ トマトサルサ

前菜

セビーチェ
ベリーの白和え

スティック野菜

生野菜のサラダ シュン特製味噌

トマトのソルベ、トマトスープと共に

創作串揚げ12種

- ・アルゼンチン赤海老
- ・芽キャベツのお好み焼き風
- ・空豆とチーズ
- ・合鴨ロースと黄にら
- ・菜の花のお浸し
- ・ミラネッサ
- ・炙り鯖
- ・よもぎ麩彩あられ揚げ
- ・つぼみ菜 チョリソー入りサルサソース
- ・筍 若芽餡
- ・牛肉の粒マスタードのせ
- ・サヨリと芹

アンデスの塩とオリジナルソース

食事

十八穀米 味噌汁 季節の漬物
または季節のうどん

デザート

チュロス カラメルソース バニラアイスクリーム
コーヒー又は紅茶



ベジタリアン メニュー

¥7,500

ガーリックブレッド、ミニブリオッシュのトースト

先附

インカが目覚め 茸 オリーブオイル

前菜

セビーチェ
ベリーの白和え

スティック野菜

生野菜のサラダ シュン特製味噌

創作串揚げ9種

- ・つぼみ菜
- ・玉葱
- ・よもぎ麩彩あられ揚げ
- ・筍
- ・たらの芽
- ・カマンベールチーズ
- ・空豆
- ・グリーンアスパラガス
- ・さつま芋

アンデスの塩とオリジナルソース

食事

十八穀米のお茶漬け 季節の漬物

デザート

チュロス カラメルソース バニラアイスクリーム
コーヒー又は紅茶