

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 ベリーの白和え | ¥1,500 |
| 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 |
| 炙り鯖 | ¥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 クリーム | ¥850 |
| 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 苺 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