

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
厚切りベーコン ラクレットチーズ掛け	¥1,000
フィレ・ド・サーモン タルタルソース レシュティ	¥1,500
生野菜のサラダ、味噌ディップ	¥1,000
チーズフォンデュ 車海老 牛煮込み インカが目覚め さつま芋	¥4,000

創作串揚げ - 魚介類

さばサンド	¥700
かわはぎ菊花揚げ	¥850
胡麻カンパチ	¥850
帆立 雲丹ソース	¥850
鱧と松茸	¥950
北海道産本ししゃも	¥950
車海老	¥1,100

創作串揚げ - 肉

秋茄子のロースハム巻き	¥700
鶏と茸 クリームソース	¥700
豚の角煮とうずらの卵	¥850
コルドン・ブルー	¥850
ローストビーフと白神あわび茸	¥850
国産牛の粒マスタードのせ	¥1,100

創作串揚げ - 野菜

くるみ豆腐	¥700
青パパイヤの湯葉巻き	¥700
マラコフ (チーズ団子)	¥700
無花果胡麻クリーム	¥700
カワカミ蓮根 葱味噌	¥700
さつま芋	¥700
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
チーズプラッター	¥3,500

食事

十八穀米の混ぜご飯 出汁茶漬け	¥850
季節のうどん	¥850

デザート

アップルパイ	¥650
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: スイス

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

フォカッチャ、ミニブリオッシュのトースト

先附

厚切りベーコン ラクレットチーズ掛け
茸 さつま芋

前菜

フィレ・ド・サーモン タルタルソース
レシュティ

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

- ・かわはぎ菊花揚げ
- ・豚の角煮とうずらの卵
- ・くるみ豆腐
- ・カワカミ蓮根 葱味噌
- ・鶏と茸 クリームソース
- ・マラコフ

アンデスの塩とオリジナルソース

食事

十八穀米の混ぜご飯 出汁茶漬け

デザート

アップルパイ
コーヒー又は紅茶



ミディ シュン

¥7,500

フォカッチャ、ミニブリオッシュのトースト

先附

厚切りベーコンラクレットチーズ掛け
茸 さつま芋

前菜

フィレ・ド・サーモン タルタルソース
レシュティ

スティック野菜

生野菜のサラダ シュン特製味噌

バジルのソルベ リンゴジュース

創作串揚げ9種

- ・車海老
- ・マラコフ
- ・さばサンド
- ・くるみ豆腐
- ・豚の角煮とうずらの卵
- ・国産牛粒マスタードのせ
- ・カワカミ蓮根 葱味噌
- ・かわはぎ菊花揚げ
- ・鶏と茸 クリームソース

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

アップルパイ
コーヒー又は紅茶



レ シュン

¥9,500

フォカッチャ、ミニブリオッシュのトースト

先附

厚切りベーコン ラクレットチーズ掛け
茸 さつま芋

前菜

フィレ・ド・サーモン タルタルソース
レシュティ

スティック野菜

生野菜のサラダ シュン特製味噌

バジルのソルベ リンゴジュース

創作串揚げ12種

- ・車海老
- ・青パパイヤの湯葉巻き
- ・さばサンド
- ・国産牛粒マスタードのせ
- ・くるみ豆腐
- ・マラコフ
- ・胡麻カンパチ
- ・鶏と茸 クリームソース
- ・かわはぎ菊花揚げ
- ・カワカミ蓮根 葱味噌
- ・コルドン・ブルー
- ・帆立 雲丹ソース

アンデスの塩とオリジナルソース

食事

十八穀米の混ぜご飯 出汁茶漬け
または季節のうどん

デザート

アップルパイ
コーヒー又は紅茶



ベジタリアン メニュー

¥7,500

フォカッチャ、ミニブリオッシュのトースト

先附

南瓜 ラクレットチーズ掛け
茸 さつま芋

前菜

旬の野菜 タルタルソース
レシュティ

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

- ・青パパイヤの湯葉巻き
- ・マラコフ
- ・無花果 胡麻クリーム
- ・白神あわび茸
- ・カワカミ蓮根 葱味噌
- ・くるみ豆腐
- ・玉葱
- ・アスパラガス
- ・カマンベールチーズ

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

アップルパイ
コーヒー又は紅茶