

アラカルト

前菜

ハモンセラーノ、オリーブ	¥2,200
カリフラワームース からすみ グリッシーニ	¥1,000
鰯のサラダ仕立て ヴィネグレットソース	¥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	¥4,000
車海老 牛煮込み インカが目覚め さつま芋	

創作串揚げ - 魚介類

カナガシラ	¥700
海老とアボカド	¥700
寒サワラ	¥850
鱈のブランダード風	¥850
紅ズワイ蟹百合根真丈	¥950
北海道産本ししゃも	¥950
車海老	¥1,100

創作串揚げ - 肉

銀杏のロースハム巻き	¥700
鶏のガランティーマ	¥700
国産豚の味噌漬け	¥850
ブッフブルギニョン	¥850
国産牛の粒マスタードのせ	¥1,100

創作串揚げ - 野菜

季節の豆腐	¥700
ロール白菜	¥700
長芋明太信田巻き	¥700
さつま芋	¥700
海老芋コロケ ブルーチーズのせ	¥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
モッツアレラ	¥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
季節の茶そば	¥850

デザート

カヌレ	¥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:
フランス

セットディナー





トラディショナル

¥8,500

ガーリックブレッド、ミニブリオッシュのトースト



先附

カリフラワームース
からすみ グリッシーニ

前菜

鰯のサラダ仕立て ヴィネグレットソース
蓮根 蕪

スティック野菜

生野菜のサラダ シュン特製味噌

季節のソルベ

創作串揚げ8種

- ・車海老
- ・長芋明太の信田巻き
- ・寒サワラ
- ・季節の葛豆腐
- ・ブッフブルギニョン
- ・ロール白菜
- ・さつま芋
- ・カナガシラ

アンデスの塩とオリジナルソース

食事

季節の茶そば

デザート

カヌレ
コーヒー又は紅茶



フュージョン

¥10,500

ガーリックブレッド、ミニブリオッシュのトースト



先附

カリフラワームース
からすみ グリッシーニ

前菜

鰯のサラダ仕立て ヴィネグレットソース
蓮根 蕪

スティック野菜

生野菜のサラダ シュン特製味噌

季節のソルベ

創作串揚げ11種

- ・車海老
- ・鶏のガランティーマ
- ・さつま芋
- ・ロール白菜
- ・海老芋コロッケ ブルーチーズのせ
- ・寒サワラ
- ・ブッフブルギニョン
- ・銀杏のロースハム巻き
- ・長芋明太の信田巻き
- ・国産牛 粒マスタードのせ
- ・海老とアボカド

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
または季節の茶そば

デザート

カヌレ
コーヒー又は紅茶



シュン

¥12,500

ガーリックブレッド、ミニブリオッシュのトースト



先附

カリフラワームース
からすみ グリッシーニ

前菜

鰯のサラダ仕立て ヴィネグレットソース
蓮根 蕪

スティック野菜

生野菜のサラダ シュン特製味噌

季節のソルベ

創作串揚げ14種

- ・車海老
- ・銀杏のロースハム巻き
- ・鱈ブランド風
- ・長芋明太の信田巻き
- ・国産牛 粒マスタードのせ
- ・季節の葛豆腐
- ・紅ズワイ蟹百合根真丈
- ・ブッフブルギニョン
- ・海老とアボカド
- ・寒サワラ
- ・国産豚の味噌漬け
- ・カナガシラ
- ・海老芋コロッケ ブルーチーズのせ
- ・ロール白菜

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
または季節の茶そば

デザート

カヌレ
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

カリフラワームース
茸 グリッシーニ

前菜

旬の野菜サラダ仕立て ヴィネグレットソース

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

- ・長芋
- ・銀杏
- ・万願寺唐辛子
- ・カマンベールチーズ
- ・さつま芋
- ・季節の豆腐
- ・玉葱
- ・アスパラガス
- ・海老芋コロッケ ブルーチーズのせ

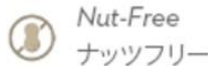
アンデスの塩とオリジナルソース

食事

十八穀米のお茶漬け 季節の漬物

デザート

カヌレ
コーヒー又は紅茶



・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。

・仕入れ状況により食材の変更がある場合がございます