

# 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 ¥1,000
- からすみ グリッシーニ 
- 鱈のサラダ仕立て 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
- 鱈のブランドード風  ¥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
- 鶏のガランティーヌ  ¥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

## セットランチ



-  Locally-Sourced 地産
-  Vegetarian ベジタリアン
-  Nut-Free ナッツフリー
-  Gluten-Free グルテンフリー
-  Dairy-Free デイリーフリー



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

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

### 創作串揚げ6種

- ・鱈のブランダード風
- ・季節の葛豆腐
- ・鶏のガランティーマ
- ・カナガシラ
- ・国産豚の味噌漬
- ・さつま芋

アンデスの塩とオリジナルソース

### 食事

十八穀米の混ぜご飯 出汁茶漬

### デザート

カヌレ   
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

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9種

- ・車海老
- ・鶏のガランティーマ
- ・さつま芋
- ・国産豚味噌漬
- ・季節の葛豆腐
- ・鱈のブランダード風
- ・国産牛粒マスタードのせ
- ・カナガシラ
- ・紅ズワイ蟹百合根真丈

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



## 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

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12種

- ・車海老
- ・銀杏のロースハム巻き
- ・国産牛粒マスタードのせ
- ・季節の葛豆腐
- ・鱈のブランダード風
- ・ブッフブルギニオン
- ・紅ズワイ蟹百合根真丈
- ・ロール白菜
- ・寒サワラ
- ・海老とアボカド
- ・国産豚味噌漬
- ・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

十八穀米の混ぜご飯 出汁茶漬   
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
- ・南瓜
- ・カマンベールチーズ
- ・さつま芋
- ・季節の葛豆腐
- ・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 季節の漬物

### デザート

カヌレ   
コーヒー又は紅茶