

アラカルト

前菜

- ハモンセラーノ、オリーブ ¥2,200
- エンパナーダ ブラバスソース ¥1,000
- 蛸とじゃが芋のガリシア風 ¥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 ¥3,000

創作串揚げ - 魚介類

- シラスとあおさパニッシュオムレツ ¥700
- メバル ¥700
- ホタルイカ 酢味噌掛け ¥700
- 北海道産本ししゃも ¥850
- 鯛の桜蒸し ¥950
- 蛤真丈 ¥950
- 車海老 ¥1,100

創作串揚げ - 肉

- うるいロースハム巻 ¥700
- マンチェゴチーズベーコン巻 ¥850
- 芽キャベツお好み焼き風 ¥850
- カツレツ (鶏) ¥850
- 国産牛 粒マスタード ¥1,100

創作串揚げ - 野菜

- 季節の葛豆腐 ¥700
- よもぎ麩 ¥700
- タラの芽 ¥700
- 筍 ¥700
- さつまいも ¥700
- アスパラガス ¥700
- グリーンピースコロッケ ¥850
- ふきのとうグラタン ¥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
- 自家製茸入りライスコロッケ ¥1,000

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

- チュロス バニラアイス ¥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: スペイン

セットディナー



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。



トラディショナル


¥8,500

オニオンフォカッチャ、ミニブリオッシュトースト  





先附

エンパナーダ ブラバスソース

前菜

蛸とじゃが芋 ガリシア風 












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 
- ・ふきのとうグラタン  
- ・メバル 
- ・季節の葛豆腐  
- ・芽キャベツお好み焼き風 
- ・蛤真丈 
- ・よもぎ麩  
- ・カツレツ (鶏) 

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 バニラアイス  
コーヒー又は紅茶



フュージョン


¥10,500

オニオンフォカッチャ、ミニブリオッシュトースト  





先附

エンパナーダ ブラバスソース

前菜

蛸とじゃが芋 ガリシア風 
















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 
- ・グリーンピースコロッケ  
- ・タラの芽  
- ・国産牛 粒マスタードのせ 
- ・蛤真丈 
- ・シラスとあおさパニッシュオムレツ 
- ・鯛の桜蒸し 
- ・うるいローズハム巻 
- ・よもぎ麩  
- ・筍  
- ・ホタルイカ 酢味噌掛け 

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

チュロス バニラアイス  
コーヒー又は紅茶



シュン


¥12,500

オニオンフォカッチャ、ミニブリオッシュトースト  





先附

エンパナーダ ブラバスソース

前菜

蛸とじゃが芋 ガリシア風 



















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 
- ・芽キャベツお好み焼き風 
- ・筍  
- ・蛤真丈 
- ・国産牛 粒マスタード 
- ・季節の葛豆腐  
- ・タラの芽  
- ・カツレツ (鶏) 
- ・メバル 
- ・うるいローズハム巻 
- ・ふきのとうグラタン  
- ・ホタルイカ 酢味噌掛け 
- ・マンチェゴチーズベーコン巻 
- ・鯛の桜蒸し 

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

チュロス バニラアイス  
コーヒー又は紅茶





ベジタリアン メニュー



¥7,500

オニオンフォカッチャ、ミニブリオッシュトースト  





先附

うるい 酢味噌  



















前菜


菜の花とじゃが芋のサラダ仕立て  

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



- ・筍  
- ・タラの芽  
- ・よもぎ麩  
- ・カマンベールチーズ  
- ・さつま芋  
- ・季節の葛豆腐  
- ・グリーンピースコロッケ  
- ・アスパラガス  
- ・ふきのとうグラタン  

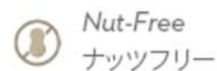
アンデスの塩とオリジナルソース 

食事

十八穀米のお茶漬け 季節の漬物    

デザート

チュロス バニラアイス  
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