

アラカルト

前菜

- ハモンセラーノ、オリーブ ②③④ ¥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 ② ¥1,500
- 生野菜のサラダ、味噌ディップ ②③④⑤⑥ ¥1,000
- チーズフォンデュ ②③④ ¥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ット ② ¥700
- メバル ② ¥700
- ホタルイカ 酢味噌掛け ② ¥700
- 北海道産本ししゃも ② ¥850
- 鯛の桜蒸し ② ¥950
- 蛤真丈 ② ¥950
- 車海老 ② ¥1,100

創作串揚げ - 肉

- うるいロースハム巻 ② ¥700
- マンチェゴチーズベーコン巻 ② ¥850
- 芽キャベツお好み焼き風 ② ¥850
- カツレツ (鶏) ② ¥850
- 国産牛 粒マスタード ② ¥1,100

創作串揚げ - 野菜

- 季節の葛豆腐 ②③ ¥700
- よもぎ麩 ②③ ¥700
- タラの芽 ②③ ¥700
- 筍 ②③ ¥700
- さつま芋 ②③ ¥700
- アスパラガス ②③ ¥700
- グリーンピースコロッケ ②③ ¥850
- ふきのとうグラタン ②③ ¥850

創作串揚げ - チーズ

- チェダー ②③ ¥600
- カマンベール ②③ ¥600
- モッツァレラ ②③ ¥600
- 自家製茸入りライスコロッケ ②③ ¥1,000

食事

- 十八穀米の混ぜご飯 ②③④ ¥850
- 出汁茶漬け
- 季節のうどん ②③ ¥850

デザート

- チュロス バニラアイス ②③ ¥650
- フルーツプラッター ②③④⑤ ¥850
- バニラアイスクリーム ②③ ¥500



ワールドトラベルシリーズ: スペイン

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

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    

創作串揚げ6種



- ・よもぎ麩  
- ・うるいローズハム巻 
- ・シラスとあおさパニッシュオムレット 
- ・季節の豆腐  
- ・メバル 
- ・グリーンピースコロケ  

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

チュロス バニラアイス  
コーヒー又は紅茶



ミディ シュン


¥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

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9種



- ・車海老 
- ・うるいローズハム巻 
- ・よもぎ麩  
- ・シラスとあおさパニッシュオムレット 
- ・季節の豆腐  
- ・グリーンピースコロケ  
- ・筍  
- ・国産牛 粒マスタード 
- ・メバル 

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



レ シュン


¥9,500

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12種



- ・車海老 
- ・芽キャベツお好み焼風 
- ・季節の豆腐  
- ・メバル 
- ・国産牛 粒マスタード 
- ・マンチェゴチーズベーコン巻 
- ・鯛桜蒸し 
- ・タラの芽  
- ・筍  
- ・ホタルイカ 酢味噌掛け 
- ・ふきのとうグラタン  
- ・カツレツ (鶏) 

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