

アラカルト

前菜

ハモンセラーノ、オリーブ	LOCAL	GF	PF	DF	¥2,200
スパニッシュオムレツ		GF			¥1,000
水ナスとハモンセラーノの白和え		GF			¥1,500
生野菜のサラダ シュン特製味噌	LOCAL	GF	PF	DF	¥1,000
チーズフォンデュ	V	GF	PF		¥3,500

創作串揚げ - 野菜

季節の葛豆腐	V	¥700
さつまいも	V	¥700
新ジャガイモとマッシュルーム	GF	¥700
子持ちこんにゃく	GF	¥700
レタスと豚肉巻き	GF	¥850
季節のキノコ	V	¥700
ヤングコーン香草揚げ	V	¥700
アスパラガス	V	¥950

創作串揚げ - 魚介類

タコのガリシア風	GF	¥700
ホタルイカチョピトス	GF	¥700
アサリのパエリア	GF	¥850
アスパラ太刀魚巻	GF	¥850
北海道産本ししゃも	GF	¥950
鰯 ガスパチョ添え	GF	¥950
車海老	GF	¥1,100

創作串揚げ - チーズ

チェダー	V	¥600
カマンベール	V	¥600
モッツァレラ	V	¥600
トリュフ入りライスコロッケ	V	¥1,200

食事

十八穀米の混ぜご飯 出汁茶漬け	LOCAL	GF	PF	DF	¥850
季節のうどん	GF	PF	DF		¥850

創作串揚げ - 肉

空豆ロースハム巻	GF	¥750
クロケータス・デ・ハモン	GF	¥850
ゴーヤチャンプルー	GF	¥850
豚ネギ串	GF	¥950
国産牛 粒マスタード	GF	¥1,100

デザート

カタラーナ	V	¥750		
フルーツプラッター	GF	PF	DF	¥850
バニラアイスクリーム	V	¥500		



ワールドトラベルシリーズ: スペイン

セットランチ



LOCAL 地元産 Seafood 魚介類 V Vegetarian ベジタリアン G Vegan ビーガン
GF グルテンフリー PF ナッツフリー DF 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

ミニブリオッシュトースト

ⓧ

ミディ シュン

¥7,500



レ シュン

¥9,500



ベジタリアン メニュー

¥7,500

先附

スペニッシュオムレツ



ミニブリオッシュトースト

ⓧ

先附

スペニッシュオムレツ

ⓧ

前菜

水ナスとハモンセラーノの白和え



前菜

水ナスとハモンセラーノの白和え



スティック野菜

生野菜のサラダ シュン特製味噌



スティック野菜

生野菜のサラダ シュン特製味噌



スティック野菜

生野菜のサラダ シュン特製味噌



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

- 季節の葛豆腐
- タコのガリシア風
- 空豆ロースハム巻
- 季節のキノコ
- クロケータス、デハモン
- ヤングコーン香草揚げ



モンゴルの塩とオリジナルソース



季節のソルベ



創作串揚げ9種

- 車海老
- ゴーヤチャンプルー
- 季節の葛豆腐
- ホタルイカチョピトス
- 豚ネギ串
- 子持ちこんにゃく
- アサリのパエリア
- 季節のキノコ
- ヤングコーン香草揚げ



モンゴル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



食事

季節のうどん



創作串揚げ12種

- 車海老
- 鰯 ガスパチョ添え
- クロケータス、デハモン
- ヤングコーン香草揚げ
- タコのガリシア風
- ゴーヤチャンプルー
- 子持ちこんにゃく
- レタスと豚肉巻き
- 国産牛 粒マスタード
- 新ジャガイモとマッシュルーム
- 季節の葛豆腐
- 空豆ロースハム巻



デザート

カタラーナ



デザート

カタラーナ



コーヒー又は紅茶

コーヒー又は紅茶



モンゴル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

カタラーナ



コーヒー又は紅茶



Locally-Sourced
地元産



Seafood



Vegetarian
ベジタリアン



Vegan
ビーガン



Gluten-Free
グルテンフリー



Nut-Free
ナッツフリー



Daily-Free
デイリーフリー

・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。