

お品書き



一品

合鴨生ハムと牛蒡のマッシュ	オレンジピール添え	一五〇〇円
かぼちゃのムースと帆立のマリネ		八〇〇円
秋茄子とズッキーニの無花果オイルソテー		一二〇〇円
ウイスキー香るリングとクリームチーズ		八〇〇円
パテドカンパーニュ（ピスタチオ揚げ）とベリーソース		九五〇円
大豆シート包み		二七〇〇円
本日のお造り		二〇〇〇円
生ハム（原木ハモンセラノ）の一皿		三二〇〇円
チーズ盛り合わせ		一三〇〇円
漬物盛り合わせ		一〇〇〇円
季節のスティックサラダ（シュン特製味噌付き）		七〇〇円
ミックスナッツ		四〇〇〇円
チーズフォンデュ		

グリル

ブランド牛肉串焼き	一八〇〇円
ブランド豚肉串焼き	一一〇〇円
サーモン	九〇〇円
北海道産ししゃも	六〇〇円
アスパラガス	七〇〇円
ミニカツサンド	八五〇円
車海老のグリルアメリカーナソース	一八〇〇円
グリル野菜の盛り合わせ	二五〇〇円
車海老の焼きリゾット	一八〇〇円

串揚げ

鯛とブドウ	八五〇円
栗とさつま芋の二種揚げ	七〇〇円
柿と生ハム	七〇〇円
リングとカマンベールチーズ	七〇〇円
銀杏ロースハム巻き	八五〇円
生姜とみょうがのカマス巻き	八五〇円
フォアグラと秋茄子	一〇〇〇円
秋鮭のちゃんちゃん焼き風	九〇〇円
マコモダケ牛肉巻き	九〇〇円
太刀魚とアスパラガス	九五〇円

季節のキノコ

車海老	一二〇〇円
季節のクリームコロッケ	七〇〇円
季節の葛豆腐	七〇〇円
国産牛粒マスタードのせ	一三〇〇円
チーズ三種	一三〇〇円

おまかせ

おまかせ串六種	五八〇〇円
おまかせ串八種	七八〇〇円
おまかせ串十種	九八〇〇円

ご飯もの・麺

タタミイワシと野沢菜ちりめんのだし茶漬け	七五〇円
揚げ麺あんかけ	七五〇円

デザート

フルーツ盛り合わせ	八五〇円
-----------	------



お一人様につきカバ―チャージとして10000円頂戴いたします。
食材などの都合により変更となる場合がございます。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
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。