

「トラディショナル」

アミューズ

*

季節のスティック野菜

旬の大根、旬の人参、ロマネスコ

紅白ビーツ、ヤーコン

アイコトマト、アンディーブ

*

自家製パン

シュン特製ミニバケット、オニオンフォカッチャ、ホイップバター

*

創作串揚げ7種

車海老

角餅 お雑煮風

菊芋 豚肉巻

わかさぎ

炙り鰯 日野菜タルタル

国産ブランド豚と白葱

パープルスイートサラダ

*

メのお食事

ちりめんじゃこの混ぜ御飯 出汁茶漬

*

デザート

きな粉のパンナコッタ

*

コーヒー又は紅茶

¥6,500

食材等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(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、
あらかじめお申し付けください。
上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。

「フュージョン」

アミューズ

*

季節のスティック野菜

旬の大根、旬の人参、ロマネスコ

紅白ビーツ、ヤーコン

アイコトマト、アンディーブ

*

自家製パン

シュン特製ミニバケット、オニオンフォカッチャ、ホイップバター

*

創作串揚げ10種

車海老

滋賀県産 モロコ

銀ダラ 西京焼

くわい ベーコン巻

数の子

近江牛ローストビーフと半熟うずら玉子

海老真丈 蓮の花巻

本日の葛豆腐

国産牛フィレ肉

角餅 お雑煮風

*

🍷のお食事

ちりめんじゃこの混ぜ御飯 出汁茶漬 味噌のせ

*

デザート

オリジナルスイーツ盛り合わせ

*

コーヒー又は紅茶

¥8,250

「おすすめ アラカルト」

前菜盛り合わせ ¥1,200

生ハム ハモンセラーノ ¥1,700

食材等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(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、
あらかじめお申し付けください。
上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。

「シュン」

アミューズ

*

季節のスティック野菜

旬の大根、旬の人参、ロマネスコ

紅白ビーツ、ヤーコン

アイコトマト、アンディーブ、プチヴェール

*

自家製パン

シュン特製ミニバケット、オニオンフォカッチャ、ホイップバター

*

創作串揚げ14種

車海老

菊芋 豚肉巻

滋賀県産 モロコ

銀ダラ 西京焼

国産牛フィレ肉

本日の葛豆腐

数の子

雲丹 クリームコロッケ

炙り鰯 日野菜タルタル

海老真丈 蓮の花巻

近江牛ローストビーフと半熟うずら玉子

雲子 蕪すり流し

国産ブランド豚と白葱

ズワイカニ パン巻

*

鰯のお食事

鯛 御飯 出汁茶漬

*

デザート

近江米「みずかがみ」シャーベットと

季節のフルーツ盛り合わせ

*

コーヒー又は紅茶

¥9,450

食材等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(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、
あらかじめお申し付けください。
上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。