

「プチ ミディ」

アミューズ

*

シェフのおすすめ前菜 2種盛

*

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6種

車海老

くわい ベーコン巻

本日の葛豆腐

わかさぎ

国産ブランド豚と白葱

角餅 お雑煮風

*

〆のお食事

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

¥4,150

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。

「ミディ シュン」

アミューズ

*

シェフのおすすめ前菜 3種盛

*

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9種

車海老

菊芋 豚肉巻

数の子

くわい ベーコン巻

わかさぎ

本日の葛豆腐

炙り鰯 日野菜タルタル

国産牛フィレ肉

パープルスイートサラダ

*

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

¥5,450

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。

「レ 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12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

近江牛ローストビーフと半熟うずら玉子

ズワイカニ パン巻

海老真丈 蓮の花巻

パープルスイートサラダ

国産ブランド豚と白葱

雲丹 クリームコロッケ

*

♫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

¥6,350

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。