

「新春」

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7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

椎茸と高野豆腐の煮しめ

*

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

きな粉のパナコッタ

*

コーヒー又は紅茶

¥5,700

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。

「福楽寿」

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10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

椎茸と高野豆腐の煮しめ

*

メのお食事

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

¥7,200

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。

「福德円満」

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

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 クリームコロッセ

椎茸と高野豆腐の煮しめ

角餅 お雑煮風

*

おのお食事

鯛 御飯 出汁茶漬

*

デザート

みずかがみシャーベット 季節のフルーツ盛り合わせ

*

コーヒー又は紅茶

¥8,500

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。