

Kids Course

“キッズコース”

3,500yen



サーモンマリネと生ハムのブーケ仕立て マッシュポテトと共に
コーンポタージュ

季節の新鮮野菜 自家製ドレッシングで

ビーフステーキとロブスターのグリル

チョコレートブラウニー ソフトクリームと共に

パン

オレンジジュース または グレープジュース

Kids Plate

“キッズプレート”

2,000yen



～ メインプレート ～

松阪牛ハンバーグ

大きな海老フライ オムライス

グラタン ロングポテトフライ リーフサラダ

コーンポタージュ

ソフトクリーム フルーツ添え

オレンジジュース または グレープジュース

オードブル

“Hors d'oeuvre”

イタリアパルマ産生ハム ほろ辛い野菜のサラダ添え Uncured Ham made in Parma, Italy Slightly-Bitter Vegetable Salad on the side	1,500
真鯛の瞬間スモーク パッションフルーツドレッシング Instantly-Smoked Red Sea Bream, Passion fruit Dressing	1,800
まぐろとアボカドのミルフィーユ ズッキーニのムース添え Tuna and avocado mille-femaille,with Zucchini mousse	2,100
軽く炙ったアオリイカ 生姜の薫るゼリーを添えて Slightly-Grilled Oval Squid, Ginger-Flavored Jelly on the side	1,600
シャリキュトリー 肉総菜盛り合わせ Charcuterie Assorted Meat Side Dish	2,700
フランス産フォアグラのポワレ マッシュポテト添えマディラソース Butter-Roasted Foie Gras from France,Mashed Potato on the side, Madeira Sauce	2,300
ソフトシェルシュリンプと帆立のアヒージョ Soft-Shell Shrimp and Scallop Fried in Garlic Oil	2,000
フランス産きのこアンデスポテトのアヒージョ トリュフ風味 Mushroom and Potato Fried in Garlic Oil Truffe flavor	1,800

ベジタブル・スープ

“Vegetable and Soup”

新鮮野菜のサラダ オリジナルドレッシングで Fresh vegetable salad with homemade dressing	850
新鮮野菜のグリル 志摩特産”真珠の塩”で Grilled Fresh Vegetable, with Specialty “Pearl Salt” from Shima	1,300
季節のスープ Seasonal soup	600
パン (お好きなだけお召し上がりいただけます) Bread (Please eat as much as you like)	400

メニューは仕入れの都合により変更となる場合がございます。

A part of the course menu might be changed by purchase situation.

グリル “Grills”

イリアンタイガー海老のグリル (3尾) Grilled Irian Tiger			2,000
本日の魚の鉄板焼き (80g) Grilled Fish			2,500
フランス産ロブスターの鉄板焼き (1尾) Grilled Lobster from France			3,800
カナダ産オマール海老の鉄板焼き (1尾) Grilled Lobster from Canada			3,800
名古屋コーチン モモ肉のグリル (150g) Grilled Nagoya-Native Chicken Dark Meat			2,500
熊野産 岩清水豚ロース肉のグリル (120g) Grilled Iwashimizu Pork Roast from Kumano			2,600
国産牛のグリル 季節の温野菜添え Grilled Japanese Beef, Seasonal Heated Vegetables on the side	フィレ Filet (120g) ロース Loin (120g)		3,800 3,600
松阪牛のグリル はさめず醤油と真珠の塩と共に Grilled Matsusaka Beef, with "Hasamezu Soy Sauce " and "Pearl Salt"	フィレ Filet (120g) ロース Loin (120g)		9,500 9,000

“Specialite”

みえジビエ



伊賀産 鹿ロース肉のグリル サラダ仕立て Grilled Venison Loin from Iga, with Fresh Salada			2,000
伊賀産 鹿ロース肉のソテー マッシュルームのクリームソース Sauteed Venison Loin from Iga Mashroom Cream Scauce			3,500

デザート

“Desserts”

バニラアイスクリームのミルフィーユ Vanilla icecream mille-feuille			1,000
シェフおすすめデザート Chef's recommended dessert			1,200
2種のグラスシャーベット Two kinds of sherbets in the glass			650

メニューは仕入れの都合により変更となる場合がございます。

A part of the course menu might be changed by purchase situation.

アルコール

“Alcohol”

プレミアム生ビール (アサヒ熟撰)	Asahi Premium Draft Beer	830
生ビール (アサヒスーパードライ)	Draft Beer (Asahi Super Dry)	670
エクストラコールド (-2℃)	Draft Beer (EXTRA COLD)	780
ノンアルコールビール	Alcohol-free Beer	520
グラスワイン (赤/白)	Wine by the glass(White/Red)	900~
グラスシャンパン	Champagne by the glass	1,400
ジン&トニック	Gin & Tonic	880
ジン・リッキー	Gin Rickey	880
モスコミュール	Moscow Mule	880
ソルティドッグ	Salty Dog	880
キューバリブレ	Cuba Libre	880
テキーラ & トニック	Tequila&Tonic	880
スパモーニ	Spumoni	780
カシスソーダ	Cassis & Soda	780
ファジーネーブル	Fuzzy Navel	880
カンパリソーダ	Campari & Soda	780
カンパリオレンジ	Campari & Orange	780
キール	Kir	1,100
キールロワイヤル	Kir Royale	1,400
ミモザ	Mimosa	1,400
オリジナル“SHUN”	SHUN's special	1,250
グラッパ	Grappa	1,950
マール	Marc	1,350
サンブッカ	Sambuca	750
グランマニエ	Grand Marnier	830
リモンチェッロ	Limoncello	720

日本酒・焼酎もございます。お気軽にスタッフにお申し付け下さい。

Japanese Sake and Shochu are available. Please feel free to ask our staff.

ソフトドリンク
“Soft Drinks”

ウーロン茶	Oolong Tea	500
ウーロン茶濃い目	Rich Oolong Tea	570
グレープフルーツジュース	Grapefruit Juice	550
オレンジジュース	Orange Juice	550
パイナップルジュース	Pineapple Juice	570
グレープジュース	Grape Juice	570
クランベリージュース	Cranberry Juice	570
トマトジュース	Tomato Juice	570
コカ・コーラ	Coca Cola	520
ジンジャーエール	Ginger Ale	520
サンペレグリノ	Sanpellegrino	700
パンナ	Panna	650

ノンアルコール
“Alcohol Free”

ブラン	(レモン+トニックウォーター)	Blanc	750
バンブー	(青りんご+グレープフルーツ)	Bamboo	720
フラワーガーデン	(パッションフルーツ+グレープフルーツ)	Flower Garden	720
ルビーネイル	(カシス+クランベリー)	Ruby Nail	750
シャーリーテンプル	(ジンジャーエール+ライム)	Shirley Temple	750
カシスフルーツ	(カシス+グレープフルーツ)	Cassis Fruits	720
バージンブリーズ	(クランベリー+グレープフルーツ)	Virgin Breeze	720