

Wine & Dine Menu

Appetizer

お料理に合う
おすすめワイン
詳しくはスタッフまで
お問合せください



ソムリエおすすめ

Spring vegetable and mozzarella cheese ajillo ￥1,180

春野菜とモッツァレラチーズのアヒージョ

人気メニューのアヒージョが春の装いで新登場。モッツァレラチーズと生ハムも一緒に熱々なうちにどうぞ！

Yellowtail and vegetable tartare ￥1,280

かばすブリと季節野菜のタルタル ワイングラスでパフェ仕立てに

大分産新ブランド。かばすを混ぜた餌を食べ育ったことで、さっぱりとしつこくない味わいが自慢のブリを、パフェ仕立てに。

Italian fried chicken with Basil sauce ￥1,380

イタリアン風ポッコ フリット（ジューシーな洋風唐揚げ）

自家製イタリアンドレッシングに漬け込んだ鶏もも肉をからっとジューシーに揚げた洋風唐揚げです。トマトとの相性抜群！

Baked camembert cheese with potato and bacon ￥1,580

ジャーマンポテトとベーコンのカマンベール焼き

ほくほくのジャガイモにたっぷりのカマンベールチーズをのせたなんと贅沢なポテト＆チーズの一品。
ミディアムボディの赤ワイン、あるいはフルボディの白ワインで！



ミディアムボディ白
フルボディ白



さっぱりとした白
カジュアルな赤

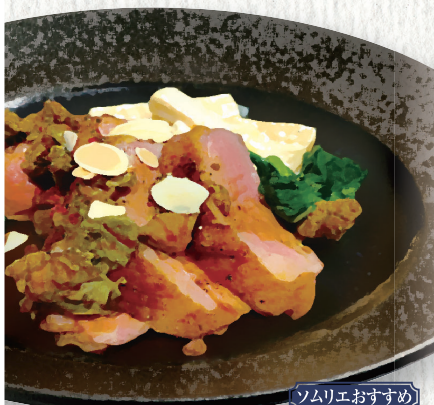


カジュアルな赤
ロゼ



ミディアムボディ赤
濃厚な白

Main Dish パンが付きます



ソムリエおすすめ

Creamy chicken stew with Fried burdock ￥2,180

鶏もも肉のフリカッセ 牛蒡の素揚げと共に

フランス伝統料理のクリーム煮を 5 HORN Dining風にアレンジ。
じっくりと煮込んで柔らかくなった鶏肉と自家製ベジマールソース。

Poeler of today's fish with browned butter sauce ￥2,180

本日魚のボワレ 焦がしバターソース

ぷりぷりの魚に焦がしバターソースが絶妙に合います。たっぷりと絡めてどうぞ！
ワインは、梅香溢れる濃厚な白ワイン、あるいはミディアムボディの赤でもどうぞ！

Pork shoulder loin confit with red wine sauce "burgundy style" ￥2,380

豚肩ロース肉のコンフィ ブルゴーニュ風 赤ワインソース

低温調理で仕上げた豚肩ロースをさらにグリルし香ばしく焼き、
数種類の茸と赤ワインで作ったブルゴーニュ地方伝統のソース。

Duck roti with fukinotou sauce ￥2,480

鴨肉のロティ フキノトウソース

メイン料理で一番人気の鴨肉ロティ第3弾は、春を感じさせるフキノトウに、
カラメル、赤ワインヴィネガーを合わせた特製ソース。この料理は是非赤ワインでどうぞ。



フルボディ白



ミディアムボディ赤
フルボディ白



ミディアムボディ赤



ミディアムボディ赤

Salad



店長おすすめ

Steak strips with salad "Regular size" ￥1,780

ステーキサラダ レギュラーサイズ

TAKE OUT OK たったぶりの野菜をリース状にした見た目も楽しめるステーキサラダ。サラダの中では一番人気！

Steak salad "Double meat" ￥2,280

ステーキサラダ 贅沢ダブルミート **牛肉2倍**

TAKE OUT OK ステーキサラダの牛肉を更に2倍に増やした肉好きの為のステーキサラダ。
がっつりと味わいたい方はこちらをどうぞ！

Seafood salad ￥1,780

シーフードサラダ

TAKE OUT OK 美しいリース状のサラダに、たっぷりの魚介を散りばめたヘルシーなサラダ。
特製和風フレンチドレッシングをかけてどうぞ。

Caesar salad with prosciutto ￥1,680

新鮮丸ごとレタスと生ハムのシーザーサラダ

TAKE OUT OK 松本産水耕栽培グリーンリーフのみずみずしさ、やわらかさ、甘さをお楽しみください。



ミディアムボディ赤



ミディアムボディ赤



フレッシュな白



フレッシュな白

お料理に合う
おすすめワイン
詳しくはスタッフまで
お問合せください

Pasta パスタ大盛り+¥200

Crab with tomato cream sauce

¥1,980

渡り蟹のトマトクリームソース

渡り蟹の全てが凝縮された旨味たっぷり大人気のパスタがSHORN Diningに帰ってきました。自慢のトマトクリームソースとの相性抜群!

Bologna style lasagna

¥1,780

ラザニア ポローニャ風

TAKE OUT OK たっぶりのひき肉&ミート(ポロネーゼ)を使用した熱々のラザニアは、きっと心も身体も温まるでしょう。



カジュアルな赤
ミディアムボディ赤



ミディアムボディ赤
フルボディ赤

Rice Dish ライス大盛り+¥200

Steak strips with garlic rice "Regular size"

¥1,780

ステーキガーリックピラフ レギュラーサイズ

TAKE OUT OK SHORN Diningでは圧倒的人気。ガーリックと特製醤油ソースで焼き上げたピラフと香ばしく焼き上げた牛肉の香りがお店の中に広がります。

Steak strips with garlic rice "Double meat"

¥2,280

ステーキガーリックピラフ 贅沢ダブルミート **牛肉2倍**

TAKE OUT OK レギュラーサイズの牛肉を更に2倍に増やした肉好きの為のダブルミート。がっつりと味わいたい方は断然こちらがおすすめです!

Seafood omelette lobster and scallop rice

¥2,100

シーフードオムライス

TAKE OUT OK オマール海老と帆立だけの隠れた名品。たっぶりがかったオマール海老クリームソースとサフランライスの相性は絶妙。

Beef demi-glace sauce omelette rice

¥2,100

ビーフオムライス たっぶりのデミグラスソース

TAKE OUT OK じっくりと時間をかけて作り上げた濃厚な自家製デミグラスソースにソテーした牛肉を絡めた人気オムライス。



フルボディ赤



フルボディ赤



フルボディ白



ミディアムボディ赤
フルボディ赤

店長おすすめ

Side Menu

※ランチタイムドリンクの対象ではありません

Today's soup

¥680

本日のスープ

Seasonal small salad

¥450

季節のスモールサラダ

Bread

¥280

パン

French fries with meat sauce

¥880

ミート&ポテト

TAKE OUT OK

揚げたてアツアツ、サクサク
ミートソースとの相性抜群



ミディアムボディ赤
フルボディ赤

Lunch Time Drink ランチタイムドリンク

ランチタイムに限りお一人様1杯ドリンクサービス(お料理ご注文の方) One free drink per person during lunch time only (with food order)

Coffee [Hot or Iced]

コーヒー [ホット or アイス]

Weak coffee

アメリカンコーヒー

Hot tea [Black or Lemon or Milk]

紅茶 [ストレート or レモン or ミルク]

Iced tea [Black or Lemon or Milk]

アイスティー [ストレート or レモン or ミルク]

Cafe au lait

カフェオレ [ホット or アイス] +¥100※

Iced crema coffee

クレマコーヒー(アイス) +¥150※

Iced crema au lait

クレマオレ(アイス) [キャラメル or ハーゼルナッツ or バニラ] +¥250※

Fruit juice [Orange or Apple]

果汁100%ジュース [オレンジ or リンゴ] +¥150※

Apple soda

紅玉りんごのソーダ +¥350※

KUSAWAKE

草譯 ハーブ&スパイスノンアルコールスパークリング +¥350※

「※」が付いているものはプラス料金にてご注文いただけます。 Drinks marked 「※」is needed extra fee