

# Dine Menu

## Appetizer お酒と一緒にどうぞ!

Camembert cheese and bacon ajillo with fried mushrooms ¥1,580

丸ごとカマンベールチーズとベーコンのアヒージョ たっぶりの茸フライ添え  
人気のカマンベールとベーコンのアヒージョ。白ワインとよく合います。

Scallop carpaccio with Yuzu (small citrus fruit) sauce ¥1,380

帆立のカルパッチョ 柚子ソース  
新鮮な帆立の甘みと爽やかな柚子ソースがマッチング。

Pollo Fritto garlic flavor ..... ¥1,380

ポロフリット(洋風唐揚げガーリック味)  
大人気洋風唐揚げ。にんにくの香りが食欲とお酒を誘います。

Duck and pear millefeuille balsamic sauce ..... ¥1,580

鴨ロースと洋梨のミルフィーユ バルサミコソース  
新提案! 鴨肉と甘い洋梨の協奏曲。酸味の効いたバルサミコソースで。

## Main Dish パンが付きます

Grilled chicken with tomato sauce, served with cheese chips ¥2,480

鶏もも肉のグリエ トマトソース チーズチップス添え  
香ばしい鶏もも肉に爽やかなローズマリーの香りが包み込む。たっぷり添えたキノコと共にどうぞ。

Sea bream cartoccio with anchovy butter flavor ..... ¥2,480

鯛のカルトッチョ アンチョビバター風味  
鯛を包み焼きすることで身をふっくらさせ、またアンチョビバターが加わることで旨味が一層引き立ちます。

Sauteed pork shoulder with Kyohou grape sauce ..... ¥2,580

豚肩ロースのソテー 巨峰ソース  
豚肉の旨味、赤ワインで煮込んだ甘くて芳醇な巨峰ソースが絶妙なマッチング。

Duck roti with Fuji Apple and red wine sauce ..... ¥2,580

鴨肉のロティ ふじりんごの赤ワインソース  
鴨肉の旨味に、赤ワインで煮たふじりんごの煮汁で作ったソースが絶妙。

## Salad 1名~2・3名で楽しめる贅沢サラダ

Steak strips with salad ..... ¥2,280

ステーキサラダ **ステーキ牛肉2倍 +¥600**  
**TAKE OUT OK** 野菜もお肉もたっぷりと食べたい方にお勧め。大人気のリースサラダ。

Seafood salad ..... ¥2,280

シーフードサラダ  
**TAKE OUT OK** 海老、烏賊、帆立、スモークサーモンがたっぷりのった贅沢なリースサラダ。

Caesar salad with prosciutto ..... ¥1,980

新鮮丸ごとグリーンリーフ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。

## Pasta パスタ大盛り+¥350

Tomato sauce pasta with Blue crab ..... ¥2,280

渡り蟹のトマトソース

濃厚なトマトソースに蟹の甘みが溶け込み、旨味たっぷりのパスタです。

Tagliatelle Carbonara with poached egg ..... ¥1,980

タリアテッレのカルボナーラ 温玉のせ

リッチでクリーミーな味わいと、香ばしいベーコンの風味が口の中に広がります。生パスタのタリアテッレとの相性抜群。

Bologna style lasagna ..... ¥2,280

ラザニア

**TAKE OUT OK** たっぶりのひき肉&ミート(ボロネーゼ)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。

## Rice Dish ライス大盛り+¥350

Steak strips with garlic rice ..... ¥2,280

ステーキガーリックピラフ

**ステーキ牛肉2倍 +¥600**

**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食欲をそそります。

Shrimp omelet rice ..... ¥2,180

たっぷり海老のオムライス

**TAKE OUT OK** 新登場!小海老たっぷりプリプリのオムライス。海老クリームソースとサフランライスとの相性抜群。

Omelet rice with braised beef cheek ..... ¥2,380

牛ホホ煮込みのオムライス

**TAKE OUT OK** じっくりと煮込んでほろほろとした牛ホホ肉。コンソメライスが更に味わい深くしています。

## Side Menu もう一品いかがですか

※ランチタイムドリンクの対象ではありません

Shrimp frit with aurora sauce ..... ¥980

小海老のフリット オーロラソース

今度は、カジュアルなオーロラソース(トマトケチャップとマヨネーズ)で。

French fries with meat sauce ..... ¥980

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

Seasonal small salad ¥450

季節のスマールサラダ

ちよこっとお料理のお供にどうぞ!

Chef's special soup ¥980

シェフ特製本日のスープ

五千尺伝統のレシピをSHORN流にアレンジ!

Bread ¥350

焼きたてパン

## 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)

### ソムリエセレクトシリーズおすすめドリンク

Nature soda [Juniper berry or Craft Cola]

ナチュラルソーダ [ジェニバーベリー or クラフトコーラ] +¥380※

KUSAWAKE

草譯 ハーブ&スパイスノンアルコールスパークリング +¥380※

Fruit juice [Apple or Mandarin orange]

果汁100%ジュース [りんご or みかん] +¥380※

Hot coffee

コーヒー

Hot cafe au lait

カフェオレ +¥100※

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]

Iced coffee

アイスコーヒー

Iced cafe au lait

アイスカフェオレ +¥100※

Hot tea

[Black or Lemon or Milk]

紅茶 [ストレート or レモン or ミルク]

「※」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

お料理に合うおすすめワインは次のページへ