

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。

Pie with Meat sauce and Gorgonzola cheese ¥1,380

ミートソースとゴルゴンゾーラチーズのパイ
サクサクのパイ生地にジューシーな手作りミートソースと濃厚ゴルゴンゾーラチーズが絶妙にマッチ。

Main Dish パンが付きます

Fricassee of Chicken Thigh and Matsumoto Ippon Negi(green onion) with Grain Masutard ¥2,480

鶏もも肉と松本一本葱のフリカッセ 粒マスタード添え
鶏もも肉と甘みのある松本一本葱をクリーミーに煮込み、粒マスタードを添えた絶品フリカッセです。

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。

Pork Tenderloin Cordon blue with almond tomato cream sauce ¥2,580

豚ヒレ肉のコルドンブルー トマトクリームソース
豚ヒレ肉と生ハムでチーズを挟みこんだヒレカツです。外はサクサク、中はジューシー、アーモンドが香ばしいリッチな味わいです。

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

Peperoncino with Salmon, Shiso leaves", and Sun-Dried Tomatoes ¥1,980

サーモンと大葉とドライトマトのペペロンチーノ

サーモンの優しい旨味と大葉の爽やかな香り、甘みと酸味を秘めたドライトマトが織りなす深い味わい。

Gorgonzola Cream Pasta with Bacon and Mushrooms …… ¥2,180

ベーコンと茸のゴルゴンゾーラクリーム

ベーコンの塩気と旨味たっぷりの茸が濃厚なゴルゴンゾーラクリームソースと見事に調和します。

Bologna style lasagna …… ¥2,280

ラザニア

TAKEOUT OK たっぷりのひき肉&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

TAKEOUT 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

TAKEOUT 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

TAKEOUT 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

今回は、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

TAKEOUT 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

ちょ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 [ジェニパーベリー 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