

UNIONSEAFOODCAFE COURSE

コースメニュー



A 【カジュアル】 [全8品]

1 すりおろし ジンジャースープ

お一人様 ¥2,600(2,860)

- 2 400℃窯焼きフォカッチャ
- 3 イタリアン前菜3種盛り合わせ
- ① 季節果実とマスカルポーネムースのカプレーゼ仕立て
- ② サーモンマリネのカルパッチョ 柑橘のアクセント
- ③ ハモンセラーノのジェノベーゼブルスケッタ
- 4 夏野菜とベビーリーフのレモンシーザーサラダ
- 5 牛ハラミステーキと窯焼きチキングリルの食べ比べ

北海道三木田農園直送

6 生パスタ焼きトウモロコシの濃厚カルボナーラ

A/B 全てのコースに付けられるお得なオプション!!

コース限定価格!少しお安くなってお得な生牡蠣プレート

2種 盛り合わせ

3種 盛り合わせ

4種 盛り合わせ

¥1,000(1,100)

¥1,580(1,738)

¥2,100(2,310)

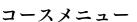
コース限定 飲み放題

カジュアル ¥1,000(1,100)

プレミアム ¥1,800(1,980)



UNIONSEAFOODCAFE COURSE





30通り以上の組み合わせ!! 自由に選べるプリフィクスコース

1 突出し (Stuzzichino) 特製すりおろしジンジャースープ B 【プレミアム】 [全13品以上] お一人様 ¥3.900(4.290)

- **2** 前菜盛り合わせ8種(Antipasto Misto)
- ① 季節の果実とマスカルポーネムースカプレーゼ仕立て
- ② サーモンマリネのカルパッチョ柑橘のアクセント
- ③ 新鮮野菜のハーブグリーンサラダ レモンドレッシング
- ④ ガーリックシュリンプとオクラのタルタルディップ
- ⑤ ハモンセラーノのジェノベーゼブルスケッタ
- ⑥ フォアグラマのカロン
- ⑦ とうもろこしのシュークリーム
- ⑧ 広島県産牡蠣フライ 特製タルタルソース

3 フォカッチャ 400℃の窯焼きフォカッチャ 自家製燻製ホイップバター添え

- ④ プリモピアット・・・下記より1つお選びください(Primo Piatto II)
 ※ 4名様以上で2つお選びいただけます
 - ① 活きアサリと神奈川野菜のボンゴレビアンコ
 - ② たらこ発酵バター 大葉たっぷり和風クリームソース
 - ③ じっくり煮込んだ牛ラグー 削りたてパルミジャーノ・レジャーノ
 - ④ オマール海老の濃厚ビスクと小海老のクリームソース
 - ⑤ 焼きトウモロコシの濃厚カルボナーラ
- 5 セカンドピアット・・・下記より 1 つお選びください(Secondo Piatto)

 ☆ 4名様以上で 2 つお選びいただけます
 - ① 厳選牛ハラミステーキ
 - ② 山形県産豚肩ロースグリル
 - ③ 低温調理で仕上げたローストビーフ
 - お一人様+700円でフォアグラソテーをお付けできます
 - 6 ドルチェ・・・下記より2つお選びください (Dolce)
 - ① マンゴーとココナッツミルクのパンナコッタ
 - ② ガトーショコラ 3種のベリー添え
 - ③ 濃厚バスクチーズケーキ



