

Prefix Course 3200 yen

お好きなメニューをStarter/ Main / Dessertより1品ずつお選び下さい。(食後にはカフェが付きます)

< Starters >

Ocean Trout from Tasmania green peas, brussels kiwi, champagne jelly (+300 yen)

タスマニア産オーシャントラウト グリーンピース キウイ シャンパンジュレ

Carpaccio ginger & shallot dressing, snap pea, cherry tomato, radish (+300 yen)

カルパッチョ ジンジャーエシャロットドレッシング スナップエンドウ プチトマト ラディッシュ

Cold Seasonal Onion Soup firefly squid, seasonal potatoes, chorizo

新玉葱の冷製ポタージュ ホタルイカ 新ジャガイモ チョリソー

Duck-Pork Terrine Tasmanian wholegrain mustard, pickled vegetable, pistachio

鴨と豚肉のテリーヌ タスマニア産粒マスタード 野菜のピクルス ピスタチオ

Seasonal Vegetable Salad turnip, kidney bean, tuna sauce, dukkah

季節野菜のサラダ カブ インゲン ツナソース デュカスパイス

< Mains >

Lamb Chop from AUS baba ganoush, marinated eggplant (+1000 yen)

オーストラリア産 ラムチョップのグリル ババガヌーシュ ナスのマリネ

Long Grain Fed Beef, Flat Iron from AUS bulgur, bok choy, pepper sauce (+1000 yen)

オーストラリア産 長期穀物牛 ミスジのグリル ブルグル チンゲン菜 ペPPERソース

Outside Skirt, Beef Steak from AUS bulgur, bok choy, pepper sauce (+500 yen)

オーストラリア産 ハラミステーキ ブルグル チンゲン菜 ペPPERソース

Today's Grilled Fish squid ink, hosta plant, aralia sprout

鮮魚のグリル イカスミ うるい タラの芽

Roasted Pork Shoulder sichuan pepper, peach, peanut, bell peppe

豚肩肉のロースト 花椒ソース 黄桃 ピーナッツ 甘長唐辛子

Today's Pasta

本日のパスタ

< Desserts >

Matcha Mousse Matcha ice cream, pistachio, pepper bud (+300 yen)

宇治抹茶のムース 抹茶アイス ピスタチオ 木の芽

Mango Tart custard cream, green chili pepper (+300 yen)

マンゴータルト アップルマンゴー カスタード 青唐辛子

Aussie Pavlova panna cotta, genovese, pineapple

オージーパヴロバ IBスタイル パンナコッタ ジェノベーゼ パイナップル

Today's Ice Cream w/ seasonal fruits

本日のアイスクリーム 季節のフルーツ