

Prefix Course 3500 yen

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

<Starters>

Southern bluefin tuna carpaccio Ginger & Shallot, Cherry tomato, Broccoli(+300yen)

南オーストラリア州 ミナミマグロのカルパッチョ (+300円)

ジンジャーエシャロット ブチトマト ブロccoli

Ocean trout from Tasmania "Matcha", Iceplant, Pomegranate

タスマニア州 オーシャントラウト

抹茶 アイスプラント 柘榴

Turnip white soup Jam'on serrano, Croutons

カブの温製スープ

ハモンセラノ クルトン フェネル

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 ビスタチオ

Seasonal vegetable salad Dukkahspise, Olive, Seasonablevegetables

季節野菜のサラダ

デュッカスパイス オリーブ レンコン

<Main>

"WAGYU"Beef from Japan - 150g 2Kind of carrots, Turnip, Pepper sauce(+2500yen)

厳選黒毛和牛 - 150g (+2500円)

2種人参 カブ ベッパーソース

"KING ISLAND BEEF" Rib roast - 100g Watercress, Turnip, pepper sauce(+500yen)

キングアイランドビーフ サーロイン -100g (+500円)

クレソン カブ ベッパーソース

Grilled Lamb Chop from AUS Baba ganoush, Marinated eggplant, Mustard sauce(+500yen)

ヴィクトリア州 ラムチョップのグリル (+500円)

ババガヌーシュ ナスのマリネ マスタードソース

Beef steak Outside skirt from KING ISLAND Watercress, Turnip, pepper sauce

キングアイランドビーフ サガリスステーキ

クレソン カブ ベッパーソース

Today's Grilled Fish Orange, Celery

鮮魚のグリル

オレンジ ホワイトセロリ

Today's Pasta

本日のパスタ

"DAISENDORI"Grilled chicken red-leaved, Walnut, wholegrain mustard

大山どりのグリル

トレビス クルミ ベッパーコーンマスタード

<Desserts>

Seasonal fruits Parfait(+700yen)

季節のフルーツパフェ (+700円)

Aussie pavlova Green lemon, Thyme, Pie

オージーパブロバ

青レモン タイム パイ

Semifreddo Maron, Pomegranate, Strawberry

セミフレッド

マロン 柘榴 いちご

Dry fruit & Chocolate

ドライフルーツ&生チョコ

ドライフルーツ&生チョコ