

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, Microherbs(+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 江戸前ハーブ

Ocean trout from Tasmania "Matcha", Iceplant, Pomegranate(+300yen)

タスマニア州 オーシャントラウト(+300円)

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

ハモンセラーノ クルトン フェンネル

Duck-Pork terrine Tasmanian wholegrain mustard, Pickled vegetable, Pistachio

鴨と豚肉のテリーヌ

タスマニア州粒マスタード 野菜のピクルス ピスタチオ

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" Sirloin - 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, thyme

鮮魚のグリル

オレンジ ホワイトセロリ タイム

Today's Pasta

本日のパスタ

〈Desserts〉

Tiramisu & Raspberry Parfait(+700yen)

ティラミスとラズベリーのパフェ (+700円)

Aussie pavlova Lemon, Thyme, Pie

オージーパブロバ

イチャンレモン 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