

Arossa Course

6800

<ONE>

Salt-Honey-Puff with NZ Grassfed Butter
自家製塩ハチミツグラスフェッドバターとシュー
(追加600円でNZ産生牡蠣を追加出来ます。)

<TWO>

SEASONAL FRUITS & BURRATA
季節のフルーツとブラータチーズ

<THREE>

SALMON, CASHEW NUT CREAM, POME GRANATE, BEETS
NZ産サーモンとカシューナッツのクリーム ザクロとビーツ

<FOUR>

ROASTED SEASONAL VEGETABLE
NOTO高農園産 季節の野菜のロースト

<FIVE>

ROASTED BEEF from NEW ZEALAND
NZ産穀物牛のロースト

<SIX>

HOKEY-POKEY
ホーキーポーキー

Lamb Chop Course

7300

<ONE>

Salt-Honey-Puff with NZ Grassfed Butter
自家製塩ハチミツグラスフェッドバターとシュー
(追加600円でNZ産生牡蠣を追加出来ます。)

<TWO>

SEASONAL FRUITS & BURRATA
季節のフルーツとブラータチーズ

<THREE>

SALMON, CASHEW NUT CREAM, POME GRANATE, BEETS
NZ産サーモンとカシューナッツのクリーム ザクロとビーツ

<FOUR>

ROASTED SEASONAL VEGETABLE
NOTO高農園産 季節の野菜のロースト

<FIVE>

NZ LAMB CHOP & ROASTED GRAIN-FED BEEF from NEW ZEALAND
NZ産ラムチョップ & NZ産穀物牛イチボのロースト

<SIX>

HOKEY-POKEY
ホーキーポーキー

Special Course

8500

<ONE>

Salt-Honey-Puff with NZ Grassfed Butter
自家製塩ハチミツグラスフェッドバターとシュー

<TWO>

SEASONAL FRUITS & BURRATA
季節のフルーツとブラータチーズ

<THREE>

SALMON, CASHEW NUT CREAM, POME GRANATE, BEETS
NZ産オーラキングサーモンのタルタル

<FOUR>

ROASTED SEASONAL VEGETABLE
NOTO高農園産 季節の野菜のロースト

<FIVE>

FISH
真鯛のナージュ 軟白ネギとティムツトペッパー

<SIX>

ROASTED BEEF from NEW ZEALAND
NZ産穀物牛のロースト

<SEVEN>

YOGURT SORBET
ヨーグルトのソルベと水晶分担

<EIGHT>

Chocolate Mousse
濃厚チョコレートムース

Entrée

NZ産生牡蠣 (1 p) NZ fresh raw Oyster(1piece)	600
NZ産ラムチョップ (1 p) NZ Lamb Chop	900
季節のフルーツとブラータチーズ Seasonal Fruits & BURATTA	2000
NZ産ラムの自家製パテと自家製ピクルス Homemade New Zealand Lamb Pate and Homemade Pickles	1500
	<u>Small / Regular</u>
カボチャのフムス フルーツと魚介、NZ産アボカドオイル Seafood & Seasonal Vegetables w Citrus Squash Hummus	1400 1900
NZ産アボカドオイルとパルミジャーノ&ティムツペッパーのシーザーサラダ NZ Avocado oil & Parmesan w Timut pepper w Roasted almond Caesar salad	1600 2200
NZ産ビーツとキヌア&ブルーチーズのケールサラダ マヌカハニードレッシング NZ beets & Quinoa w Blue cheese Kale salad Manuka honey dressing	1500 2000
NOTO高納園野菜のロースト 彩りハーブ&グリーンソース "NOTO" Farm vegetables & Mixed herbs w Greensauce	1500 2000
米粉を使ったNZスタイルの "フィッシュ&チップス" モルトビネガーと自家製タルタルソース Fish&Chips Homemade tartar sauce & Malt Vinegar	1600 2200

Grill

NZ産 骨付き仔羊 NZ Rack of Lamb	250g~ 4300
NZ産 穀物牛イチボ NZ Grass Fed Beef "Aitch Born"	200g~ 3500
NZ産 牧草牛リブアイ NZ Grass Fed Beef "Ribeye"	150g~ 4300

PASTA

NZ産ビーフとパルメザンチーズのラグーパスタ NZ Beef and Parmigiano Cheese Ragout pasta	1800
NZ産ムール貝とカラスミのタリオリーニ NZL Mussele, Dried mullet roe	1800
NZ産パルメジャーノのクラシックカルボナーラ Carbonara. NZL Parmigiano	1800

Kapiti Cheese From New Zealand

カピティは1984年にRoss McCallumとNeville McNaughtonによって設立された
家族経営のチーズメーカーです。

一度食べたら忘れられない斬新で刺激的なカピティチーズは
ニュージーランドの豊かな自然の中育まれたグラスフェッドミルクから造られたチーズです。

Kikorangi キコランギ ブルーチーズ	1000	マオリ語で“深い青空”を意味しています。 バターのようなリッチ&クリーミーな口当たりです。
Kanuka Havarti Smoked カヌカ スモーク ハバティ	1000	カピティ島土着の植物を表しています。 バターのような風味のクラシックなチーズに 繊細なスモークの香りをまとうせました。
Pakari Aged Cheddar パカリ エージド チェダー	1000	マオリ語で“強さや成熟”を意味しています。 深い味わいと、ほろほろとした食感が特徴のチーズです。
Pakari Smoked Cheddar パカリ スモーク チェダー	1000	ヒッコリーの香りをまとうせた熟成チェダーチーズです。
Pakari Brack Currant Cheddar パカリ ブラック カラント チェダー	1000	コクのある熟成チェダーチーズに ブラックカラントの風味をまとうせたチーズです。

Please Choose your Favorite Cheese

お好きなチーズをお選びください。

Assortment of Two kinds 2種盛り合わせ	1600	Assortment of Three kinds 3種盛り合わせ	2400
Assortment of Four kinds 4種盛り合わせ	3000	Assortment of All Cheese 5種盛り合わせ	4000
Assortment of Three Pakari Cheddar パカリ チェダーチーズ3種類の盛り合わせ	2400		

Sweets

NZ産 SMITHとブランデーのチョコレートムース カカオニブとマロンのソース Chocolate Mousse, Cacaonib, Marron Sauce	900
パブロバ (NZのメレンゲ菓子) 濃厚クリーム,季節のソルベ PAVLOVA (Meringue Cake) Cream Double, Seasonal Fruit Sorbet	900
極みのトフィーとマヌカアイスのホーキーポーキー ハイゼルナッツのクロッカス Hokey-Pokey	900

Ice & Sorbet

All 500

バニラ Vanilla	ラムレーズン Rum raisin	季節のソルベ Seasonal Sorbet
NZ産 シングルモルト NZ Single Malt Whisky	ヨーグルト Yogurt	マヌカハニー Manuka Honey

Café

ロングブラック Long Black	500	ショートブラック Short Black	500
W ショート W Short	600	紅茶 Tea	500
カモミール Chamomile	500		

※表示価格は全て税込み価格です。