

AROSSA COURSE

7500

<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>

NEW ZEALAND CREAM CHEESE BRANCMANGE and SEASONAL FRUIT
NZ産クリームチーズのブランマンジェと季節のフルーツ

<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 VEGETABLE
季節の野菜のロースト

<FIVE>

TODAY'S FISH
本日の鮮魚

<SIX>

ROASTED GRAIN-FED BEEF from NEW ZEALAND
NZ産穀物牛のロースト
+ ¥ 1,000でNZ産仔羊 / + ¥ 1,500でNZ産牧草牛へ変更出来ます

<SEVEN>

YOGURT SORBET
ヨーグルトソルベ

<EIGHT>

CHOCOLATE MOUSSE
NZ産 SMITHとチョコレートムース

※仕入れ状況により内容が変更になる場合もございますのでご了承ください。

Entrée

NZ産生牡蠣 / 磯ジュレを乗せたNZ産生牡蠣 NZ fresh raw oyster / NZ fresh raw oysters topped with seaweed jelly	<u>1p</u> <u>6p(3p/3p)</u> <u>12p(6p/6p)</u>	700/ 800 3600 / 3750 6600 / 6900
NZ産ラムチョップ ミントとコリアンダーのサラダ NZ Lamb Chop w Mint & Coriander Salad		2p~ 2800
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>
アボカドのフムス フルーツと魚介、NZ産アボカドオイル Seafood & Seasonal Vegetables w Citrus Avocado Hummus		1400 1900
NZ産クリームチーズと産直ビーツのサラダ仕立て アーモンドとサフランオイル NZ Cream cheese & Contract farmer beets salad w almond, saffron oil		1500 2000
NZ産アボカドオイルとパルミジャーノ&ティムット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産キコランギチーズとキヌアのケールサラダ マヌカハニードレッシング Quinoa w NZ Blue cheese Kale salad Manuka honey dressing		1500 2000
ホワイトアスパラガスのソテー 苺とバジルのソース (2p) Sautéed White Asparagus w Strawberry, Basil		1800

Main

本日のお魚料理 ~お任せ調理~ Today's Fish		3500~
NZ産 骨付き仔羊 NZ Rack of Lamb		250g~ 4500
NZ産 サフォーク種ホゲット イチボ NZ Hogget "Aitch Born"		150g~ 5500
NZ産 穀物牛イチボ NZ Grain Fed Beef "Aitch Born"		200g~ 3800
NZ産 牧草牛リブアイ NZ Grass Fed Beef "Ribeye"		150g~ 4500

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 NZ 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 カナカ スモーク ハバティー	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 Chocolate Mousse, Cacaonib, Marron Sauce	カカオニブとマロンのソース	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		900
PAVLOVA (Meringue Cake) Cream Double, Seasonal Fruit Sorbet		
極みのトフィーとマヌカアイスのホーキーポーキー Hokey-Pokey	ヘイゼルナッツのクロッカ	900

Ice & Sorbet

All 600

バニラ Vanilla	ラムレーズン Rum raisin	季節のソルベ Seasonal Sorbet
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		

Zealong Tea

ニュージーランドの北島の中西部ハミルトンを中心としたワイカト地方で生産されるオーガニックティーです。

生産者の栽培から生産までこだわり抜いた素晴らしい香りと味をお楽しみください

グレイ ティー Gray Tea	700	薔薇の蕾やラベンダー、シトラスピールとミント系の爽やかでスパイシーな香り
ボタニカル ファイヤー & アイス Botanical Tea Fire & Ice	700	ミント系の爽やかさと茶葉本来の繊細で優しく、温かみのあるジンジャーテイスト
オーガニック グリーン ティー Organic Green Tea	700	理想的な清涼感のある緑茶の香り

※表示価格は全て税込み価格です。