

Brunch Course

2,800

AMUSE

気まぐれディップ

ENTRÉE

自家製コンソメジュレと季節野菜のパフェ

ENTRÉE

本日のスープ

MAIN

下記の5種類からお選びいただけます。

AUS産ベーコン、タケノコの Pasta

鴨肉のロースト キノコのマリネとTAS産WASABIマスタード

AUS産穀物牛のステーキフリット

AUS産カンガルーランプのロースト 焦がし玉ねぎソース

AUS産ラムのロースト TAS産ペッパーコーンマスタードと青ハリサ

DESSERT

下記の3種類からお選びいただけます。

パブロバ フランボワーズソルベ

AUS産クリームチーズケーキ カシスのジェラート

パイナップルのクラフティ ヨーグルトソルベ・ハニーレモンソース

CAFÉ

紅茶またはコーヒー

Arossa Course

4,500

AMUSE

レザーウッドハニーのバタータブレットと自家製プチシュー

ENTRÉE

季節のフルーツとブラータチーズ

ENTRÉE

自家製コンソメジュレと農園野菜のパフェ仕立て

ENTRÉE

本日の Pasta

MAIN

AUS産穀物牛イチボのロースト

or

AUS産カンガルーランプのロースト(+500)

or

AUS産骨付き子羊のロースト(+500)

DESSERT

チョコレートムースとカシスのジェラート

CAFÉ

紅茶またはコーヒー

メニューは一例です。仕入状況により変更となります。