

## For your Start

産地厳選の生牡蠣(1P) Japanese raw Oyster(1 piece)	800	産地厳選の生牡蠣とTAS産シングルモルト(1P) Japanese fresh raw Oyster & TAS Whisky(1 piece)	850
産地厳選の生牡蠣 (お得な 6 p) Japanese raw Oyster( 6 piece)	4200		
季節のディップと私のビスコッティ The Seasons Dip & My Biscotti	600	AUS産マロンとゴートチーズ・ラズベリー AUS Chestnut & Goat cheese & Raspberry	650

## Dip

ビーツのフムス とマカダミアナッツのドユカ Beets Hummus w Macadamia Nuts Duqa	750	パプリカ & クルミ ・ AUS産 ハチミツ Paprika & Walnut ・AUS Honey	750
キコランギブルーチーズとマッシュポテト・ KIKORANGI Blue Cheese Mashed potatoes	750		
Dip 二種類盛り合わせ Two Types Assorted	1400	Dip 三種類盛り合わせ Three Assorted	2000

## Appetizer

Small / Regular

ブラータチーズと季節のフルーツ Burrata cheese & Seasonal fruit			2200
美味しいオリーブオイルとドユカとパン Olive oil & Dukkah & bread			1200
自家製コンソメジュレと農園野菜のパフェ Vegetables Parfait			950
TAS産サーモンとAUS産フラワー海老・トマトのセビーチェ Tas salmon & Australian shrimo Ceviche			1700

シャルキュトリープレート charcuterie plate	2800	こだわりの自家製田舎風パテ Home Made Pate	1400
クロコダイルのフリット Crocodile Fritters	1400	AUS産ラムの生ハム AUS Lamb Ham	1700
国産のオーストリッチのカルパッチョ Japanese Ostrich Carpaccio			1900 2700
仔羊の自家製ソーセージ & ガラムマサラのソース Home Made Lamb Sausage			1600 2200

## Salad

ケールとキノア・ゴートチーズ・季節フルーツのサラダ AUS産ジャラハニーのヴィネグレット Kale & Quinoa Salad Jarrah Honey Vinaigrette	1600	2200
AUS産ラムの生ハムとブルーベリー・キウイのヨーグルトサラダ 濃縮バルサミコソース Aus lamb ham Blueberry Kiwi Yoqurtsalad concentrated balsamic	1700	2300
AUS産トリッパのカツレツとフレッシュマッシュルーム・パルミジャーノのサラダ Cutlet AUS Tripper Mushroom & Cheese salad	1600	2200
NOTO高農園産 旬野菜のロースト Sauteed Vegetables	1600	2200

※表示価格は全て税込み価格です。

## Grills

AUS産 骨付き仔羊 AuS Rack of Lamb	200g~	4000
AUS産 穀物牛 イチボ AUS Grain Fed Beef Aitchbone	200g~	3600
AUS産 カンガルーランプ AUS Kangaroo Lamp	200g~	3800

## Pasta

カラスミとAUS産オリーブオイルのシンプルなペペロンチーノ Karasumi & AUS Oliver Oil Peperoncino	1800
本日のパスタ Today's Pasta	1800

## Cheese

チーズの盛り合わせ asorted cheese	1種類 (キコランギブルーチーズ or ゴートチーズ or スモークチーズ) 1kinds (Blue or Goat or Smoke Cheese)	1000
	3種類 3kinds	2500

## Sweets

TAS産シングルモルトウイスキーの濃厚チョコレートムース Chocolate mousse	900
パブロバ (AUS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
TAS産シングルモルトとココナッツの白いラミントン TAS Single Malt & Coconut Lamington	900
AUS産クリームチーズケーキとレザーウッドハニーのアイス AUS Cream Cheese Cake w Leatherwood Honey ice	900
クレームダンジュと自家製ヨーグルトアイス・AUS産デビットソンプラム Creme d'Anjou Home made yogurt ice w Davidsons'Plum	900

## Ice & Sorbet

All 400

バニラ Vanilla	レザーウッドハニー Leatherwood Honey	季節のソルベ Seasonal Sorbet
TAS産 シングルモルト TAS Single Malt Whisky	ラムレーズン Rum raisin	

## AROSSA Course

6,500

### AMUSE

TAS産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季節野菜のパフェ

### ENTRÉE

NOTO高農園の焼き野菜

グリーンソース

### PASTA

AUS産ベーコン・タケノコ・セミドライトマトのタリオリーニ

### 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

パブロバ フランボワーズソルベ

### CAFÉ

紅茶またはコーヒー

## FULL Course

7,500

### 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

NOTO高農園の焼き野菜

AUS産ベーコンクリームソース

### FISH

鮮魚のロースト

### 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)

### AVANT DESSERT

ヨーグルトソルベ&せとか

### 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。