

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 NZ fresh raw oyster	<u>1p</u> <u>6p</u> <u>12p</u>	700 3600 6600
磯ジュレを乗せたNZ産生牡蠣 NZ fresh raw oysters topped with seaweed jelly	<u>1p</u> <u>6p</u> <u>12p</u>	800 4200 7800
NZ産生牡蠣ミックスプレート Oyster Mix Plate	<u>6p / 12p</u>	3900 / 7200
桃と"NOTO農園" 胡瓜のガスパチヨ 帆立 ウィキョウ Peach Gazpacho w Scallop & Cucumber from contracted farmers		900
NZ産ラムチョップ ミント コリアンダーのサラダ NZ Lamb Chop w Mint & Coriander Salad		2p~ 2800
ブラータチーズ 季節のフルーツソース Seasonal Fruits & BURATTA		2000
		<u>Small / Regular</u>
緑豆のフムス NZ産オーラキングサーモン 彩りハーブ NZ Ora King salmon & Mung bean hummus w Citrus & Harb		1400 1900
NZ産クリームチーズと"大島農園"ビーツのサラダ仕立て アーモンド サフランオイル NZ Cream cheese & Contracted farm beets salad w almond, saffron oil		1500 2000
NZ産パルミジャーノ チェダーチーズのシーザーサラダ ティムットペッパー NZ Parmesan w Timut pepper w Roasted almond Caesar salad		1600 2200
NZ産キコランギチーズ 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
"大島農園" 丸茄子のソテー 柑橘 バジルソース 山口県産鰻フリット (2p) Sauteed Contracted farm vegetables Citrus, Basil Sauce w Fried "Hamo" from Yamaguchi		2200 (+1p) 900

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		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

本日のパスタ Today's Pasta		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 ブルーベリー カカオニブ Chocolate Mousse, Cacaonib & Blue berry	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キー ハイゼルナッツのクロッカ Hokey-Pokey	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	NZ産 シングルモルト NZ Single Malt Whisky	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

ブラック ティー Black Tea	700	茶葉本来の繊細で優しく、深みのある味わい
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。