

For your start

<u>厳選産地の生牡蠣</u>	1piece	800
<u>Japanese raw Oyster</u>	6piece	4200
<u>産地厳選の生牡蠣&TAS産シングルモルト</u>	1piece	850
<u>Japanese raw Oyster & Tasmania Whisky</u>	6piece	4500
<u>AUS産ラム生春巻き マカダミアナッツソース</u>	1piece	900
<u>AUS Raw Lamb spring rolls</u>		
<u>AUS産ゴートチーズ&マロン ラズベリー カカオニブ</u>		650
<u>AUS Goat cheese & AUS Maron & Raspberry</u>		

Dip

<u>ビーツフムス マカダミアナッツ ドユカ</u>		900
<u>Beets Hummus with Macadamia Nuts Duqa</u>		
<u>キコランギブルーチーズ&マッシュポテト</u>		900
<u>KIKORANGI Blue Cheese Mashed Potatoes</u>		
<u>パプリカ クルミ AUS産ハチミツ</u>		900
<u>Paprika & Walnut ・ AUS Honey</u>		
<u>Dip 2種類盛り合わせ</u>		1700
<u>Two Types Assorted</u>		
<u>Dip 3種類の盛り合わせ</u>		2600
<u>Three Assorted</u>		

Appetizer

<u>美味しいAUS産オリーブオイル・ドユカ&パン</u>		1200
<u>Olive oil & Dukkah & bread</u>		
<u>AUS産フラワープライウン・コンソメジュレ・野菜のパフェ</u>		1000
<u>Vegetables Parfait with Flower Prawns form AUS</u>		
<u>TAS産サーモンのミ・キュイ 柿のサラダ仕立て</u>		1800
<u>Poached Tasmanian Salmon with Persimmon Salad</u>		
<u>ブラータチーズ 季節のフルーツ</u>		2300
<u>Burrata cheese & Seasonal fruit</u>		

Appetizer

シェフのこだわりシャルキュトリープレート 2人前 3200

自家製パテやラムハツのグリルやラムの生ハムなど +1人前 1600

当店人気のお肉の前菜を盛り合わせで少しずつお楽しみ頂けるプレートです！

Chef's Selection Charcuterie Platter

Enjoy a variety of cured meats, including lamb prosciutto and house-made pâté.

こだわりの田舎風パテ&自家製ピクルス 1400

Homemade Pate with Pickles & Olive

AUS産ラムの生ハム 1700

AUS Lamb Ham

国産オーストリッチ カルパッチョ Small 1900

Japanese Ostrich Carpaccio

Regular 2700

AUS産クロコダイルソーセージ 焦がし玉葱ソース 1本 1800

AUS Crocodile Sausage & Charred onion sauce

+1本 800

Salad

ケールサラダ キヌア AUS産ゴートチーズ 季節フルーツ Small 1600

Kale&Quinoa Salad Leatherwood Honey Vinaigrette

Regular 2200

サクサクキャラメルオニオンパイのサラダ AUS産豚バラベーコン 半熟卵 Small 1700

Bacon Salad w Caramel Onion Pie & Soft Boiled Egg

Regular 2300

うさぎのロースハムサラダ 洋梨 AUS産マカダミアナッツ 濃縮バルサミコソース Small 1900

Australian Nuts-Infused Rabbit and Pear Salad

Regular 2500

NOTO高農園産 旬野菜のロースト Small 1600

Sauteed Vegetables from NOTO Farm

Regular 2200

Main

Premiumカンガルーランプ肉

Premium Kangaroo LAMP

プレミアムカンガルー肉は、希少価値が高く、きめ細やかな繊維と豊富な水分により非常に柔らかく、まるで上質な牛肉のような口当たりをお楽しみいただけます。

また、高タンパク質、低脂肪で非常に優れた栄養バランスを誇ります

Arossaイチオシのプレミアムカンガルー肉をぜひ、ご堪能ください。

150g 3800

200g 4300

250g 4800

Top Paddock パスチャーフェッドラム

Top Paddock Pasture fed Lamb

オーストラリアの広大な放牧地を持つ牧場のみで生産される、マメ、イネ科を主食とした

非常に栄養価が高く、柔らかな肉質、素晴らしい風味、脂肪の甘味をお楽しみ頂ける羊肉です。

また、オーストラリアより輸出される羊肉全体の約0.1%しか日本に入らない非常に希少なものです。

200g 4800

300g 5800

400g 6800

骨付き仔羊 ラック

Rack of Lamb

世界最大級の羊肉出荷国でもあるオーストラリアは厳しい品質管理基準を設けています。

その為、安全で非常に高品質で栄養豊富、味・香りともに世界最高水準のお肉が楽しめます。

骨から出る旨味までお楽しみください！

200g 4200

300g 5000

400g 5800

大麦牛 イチボ

Barley Beef Aitch born

アングス種の牛を広大な牧場でじっくりと肥育し厳しい基準を満たしたものを大麦牛といいます。

穀物や牧草を使用せず、大麦のみで肥育することにより、通常よりも脂肪が少なく、柔らかな肉質、

大麦由来の甘味・旨味があるジューシーな味わいです。

150g 3200

200g 3800

250g 4400

Pasta

AUS産ビーフラグー生パスタ

1800

AUS Beef Ragù with Seasonal Vegetable Pasta

本日の生パスタ

1800

Today's Pasta

Sweets

<u>焼きメレンゲと季節のフルーツのソルベ "AUS伝統菓子パブロバ"</u>	900
<u>Pavlova: A Taste of Australian Tradition</u>	
<u>タスマニア産シングルモルトを使用したチョコレートムース</u>	900
<u>Tasmanian Single Malt Chocolate Crème Mousse</u>	
<u>AUS産クリームチーズのバイクドチーズケーキ ~レザーウッドハニーアイス添え~</u>	900
<u>Baked Cheesecake with AUS Cream Cheese and Leatherwood Honey Ice Cream</u>	
<u>タスマニア産シングルモルト・ココナッツの"白いラミントン"</u>	900
<u>Tasmanian Single Malt , Coconut "White Lamington"</u>	
<u>AUS産マロンクリームパイと自家製マロンアイス</u>	900
<u>AUS Maron cream pie & Home made Maron Ice</u>	

Ice & Sorbet

<u>バニラ</u>	<u>レザーウッドハニー</u>	<u>季節のソルベ</u>		
<u>Vanilla</u>	<u>Leatherwood Honey</u>	<u>Seasonal Sorbet</u>		
<u>TAS産 シングルモルト</u>	<u>ラムレーズン</u>			
<u>TAS Single Malt Whisky</u>	<u>Rum raisin</u>			
			ALL	500

Cheese

<u>1種類 (ブルーチーズ or ゴートチーズ or スモークチーズ)</u>	1000
<u>1kind (Blue or Goat or Smoked Cheese)</u>	
<u>3種類盛り合わせ</u>	2500
<u>Asorted Cheese</u>	

Cafe

<u>コーヒー</u>	<u>紅茶</u>	<u>エスプレッソ</u>	<u>カモミールティー</u>	ALL	500
<u>Cofee</u>	<u>Tea</u>	<u>Espresso</u>	<u>Chamomile Tea</u>		

Arossa Course (ご予約限定)

¥7,500

1st

アミューズ3点プレート

(生牡蠣・バタータブレットとプチシュー・マロン&ゴートチーズ)

2nd

季節フルーツのブランマンジェ

3rd

自家製コンソメジュレと農園野菜のパフェ

4th

NOTO高農園産 旬野菜ロースト

5th

みかん鯛のポワレ バジル・バルサミコソース

6th

AUS産大麦牛イチボのロースト

&

AUS産カンガルーランプ肉のロースト

2種のブッシュフードと焦がし玉ねぎソース

(+500円でどちらかのメインを骨付き仔羊へ変更頂けます)

7th

タスマニア産シングルモルトのチョコレートムース

Café

コーヒーまたは紅茶

※メニューは一例です。

仕入状況により内容が変更になる場合がございます

Short Arossa Course (ご予約限定)

¥6,500

1st

季節フルーツのブランマンジェ

2nd

自家製コンソメジュレと農園野菜のパフェ

3rd

日替わり生パスタ

4th

AUS産大麦牛イチボのロースト

2種のブッシュフードと焦がし玉ねぎソース

(+500円でカンガルーランプ肉、骨付き仔羊へ変更頂けます)

5th

AUS伝統菓子パブロバ

Café

コーヒーまたは紅茶

※メニューは一例です。

仕入状況により内容が変更になる場合がございます