

# 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	<u>1p</u>	700
NZ fresh raw oyster	<u>6p</u>	3600
	<u>12p</u>	6600
磯ジュレを乗せたNZ産生牡蠣	<u>1p</u>	800
NZ fresh raw oysters topped with seaweed jelly	<u>6p</u>	4200
	<u>12p</u>	7800
NZ産生牡蠣ミックスプレート	<u>6p / 12p</u>	3900 / 7200
Oyster Mix Plate		
NZ産グラスフェッドバターと鶏レバーのパテ		1500
NZ Grassfed Butter w Chicken liver pate		
ブラータチーズ 季節のフルーツソース		2200
Seasonal Fruits & BURATTA		
帆立と茄子のマリネ カシューナッツクリーム パースニップ バシル		1900
Raw scallop w Marinated eggplant, cashew nuts cream, basil		
		<u>Small / Regular</u>
グリーンピースのフムス NZ産オーラキングサーモン 彩りハーブ	1400	1900
NZ Ora King salmon & Greenbeans hummus w Citrus & Herb		
"大島農園"ビーツのサラダ アーモンド サフランオイル	1500	2000
Contracted farm beets salad w almond, saffron oil		
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	1600	2200
NZ Parmesan w Timut pepper w Roasted almond Caesar salad		
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	1500	2000
Quinoa w NZ Blue cheese Kale salad Manuka honey dressing		
契約農家のお野菜のロースト 柑橘 バジルソース (2p)		2200
Roasted Contracted farm vegetables Citrus, Basil Sauce	(+1p)	900

# Main

本日のお魚料理 ～お任せ調理～		3800～
Today's Fish		
NZ産 骨付き仔羊	250g～	4800
NZ Rack of Lamb		
NZ産 サフォーク種 未経産ホグgett	150g～	5800
NZ Hogget (Virgin Lamb)		
NZ産 穀物牛イチボ	150g～	4300
NZ Grain Fed Beef "Aitch Born"		
NZ産 牧草牛リブアイ	150g～	4800
NZ Grass Fed Beef "Ribeye"		

# 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 ラズベリー 栗 カカオニブ Chocolate Mousse, Cacaonib & raspberry	900
パヴロバ 季節のソルベ PAVLOVA	900
マヌカアイスのホーキーポーキー ヘイゼルナッツ 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
紅茶 Tea	600	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

## Sticky

2016 ペガサス ベイ "アンコール" Pegasus Bay "Encore"	1800	リード+リード ネイティブ ジン Reid + Reid Native Gin	1200
ジャンピング ゴート Jumping Goat "Black Batch"	1200	チョコとビター アペリティーヴォ Choco, Reid + Reid Bitter Aperitivo	1100

※表示価格は全て税込み価格です。