

# 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。

# Starter

|                                                |                 |             |
|------------------------------------------------|-----------------|-------------|
| 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                               |                 |             |

# Appetizer

|                                                            |                        |      |
|------------------------------------------------------------|------------------------|------|
| NZ産グラスフェッドバターと鶏レバーのテリーヌ                                    |                        | 1500 |
| NZ Grassfed butter w Chicken liver pate                    |                        |      |
| NZ産ラムのパテ フォアグラ ラムハツ                                        |                        | 1600 |
| NZ Lamb Terrine foie gras, lamb heart                      |                        |      |
| 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 バasil                                |                        | 1900 |
| Raw scallop w Marinated eggplant, cashew nuts cream, basil |                        |      |
|                                                            | <u>Small / Regular</u> |      |
| 南瓜のフムス NZ産オーラキングサーモン 彩りハーブ                                 | 1400                   | 1900 |
| NZ Ora King salmon & Pumpkin hummus w Citrus & Harb        |                        |      |
| "契約農家"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   |                        |      |

# Plats

|                                           |      |                         |      |
|-------------------------------------------|------|-------------------------|------|
| 本日のお魚料理 ~契約農家の野菜のコース                      | 4300 | NZ産仔羊 骨付きスネ肉 発酵キャベツ     | 4600 |
| Today's Fish & Contracted farm vegetables |      | Lamb Shank & Sauerkraut |      |

# Grill

グリルはお時間がかかります。お早目のオーダーをお願いします。  
Grill take longer to cook. Please allow plenty of time for ordering.

|                                |       |      |
|--------------------------------|-------|------|
| 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~ | 4500 |
| 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<br>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。<br>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<br>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。<br>バターのような風味のクラシックなチーズに<br>繊細なスモークの香りをまとうせました。 |
| Pakari Aged Cheddar<br>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。<br>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<br>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<br>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<br>ブラックカラントの風味をまとうせたチーズです。                        |

## Plese Choose your Favorite Cheese

お好きなチーズをお選びください。

|                                                            |      |                                      |      |
|------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------|------|
| Assortment of Two kinds<br>2種盛り合わせ                         | 1600 | Assortment of Three kinds<br>3種盛り合わせ | 2400 |
| Assortment of Four kinds<br>4種盛り合わせ                        | 3000 | Assortment of All Cheese<br>5種盛り合わせ  | 4000 |
| Assortment of Three Pakari Cheddar<br>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 パッションフルーツ カカオニブ<br>Chocolate Mousse, Cacaonib & passion fruit | 900 |
| パヴロバ 季節のソルベ<br>PAVLOVA                                                                  | 900 |
| マヌカアイスのホーキーポーキー ヘイゼルナッツ<br>Hokey-Pokey                                                  | 900 |

## Ice & Sorbet

All 600

|                 |                               |                           |
|-----------------|-------------------------------|---------------------------|
| バニラ<br>Vanilla  | ラムレーズン<br>Rum raisin          | 季節のソルベ<br>Seasonal Sorbet |
| ヨーグルト<br>Yogurt | シングルモルト<br>Single Malt Whisky | マヌカハニー<br>Manuka Honey    |

## Café

All 500

|                       |                         |           |
|-----------------------|-------------------------|-----------|
| ロングブラック<br>Long Black | ショートブラック<br>Short Black | 紅茶<br>Tea |
|-----------------------|-------------------------|-----------|

## New Zealand Tea

ニュージーランドで採れた素材を主とし、さらに世界各国から厳選した茶葉・ハーブ・フルーツをふんだんに使用。  
健康志向の強いニュージーランドならではの美容と健康へのこだわり。

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| アールグレイ パリスティー<br>Earl Grey Paris                 | 700 |
| マダガスカル バニラ ルイボスティー<br>Madagascar rooibos Vanilla | 700 |
| ピュア エジブション カモミール<br>Pure Egyption Chamomile      | 700 |
| アッサム ブレックファーストティー<br>Assam Organic Breakfast     | 700 |

## Sticky

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

※表示価格は全て税込み価格です。