

# 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
Ovster 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
Chicken liver pate in NZ Grassfed butter		
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
BURATTA & Seasonal fruits		
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 & 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, citrus & herb		
"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, 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 ティムツトペッパー	1600	2200
Caesar salad, NZ parmesan, timut pepper roasted almond		
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 & NZ Blue cheese Kale salad, manuka honey dressing		

# Plats

本日のお魚料理 契約農家の野菜のロースト	4300	NZ産ホゲット 骨付きスネ肉 発酵キャベツ	4600
Today's Fish & Contracted farm vegetables		Hogget 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 未経産ホゲット	150g~	5800
NZ Hogget (Virgin Lamb)		
NZ産 穀物牛イチボ	150g~	4800
NZ Grain Fed Beef "Aitch Born"		
NZ産 牧草牛リブアイ	150g~	5800
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	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		

## Manuka Walnut

Plane プレーン	500	Smoke スモーク	500
Mix ミックス	500		

## Sweets

NZ産 SMITHとブランデーのチョコレートムース 栗 ラズベリー カカオニブ Chocolate Mousse, cacaonib & maron, 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	シングルモルト Single Malt Whisky	マヌカハニー Manuka Honey

## Sticky

2016 ベガスベイ "アンコール" Pegasaus Bay "Encore"	1900	ルーツ ドライ ジン Roots Dry Gin	1200
ジャンピング ゴート Jumping Goat "Black Batch"	1200	クイック ブラウン フォックス "フラット ホワイト" Quick Brown Fox "Flat White"	1200

## Café

All 500

ロングブラック Long Black	ショートブラック Short Black	紅茶 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 Earl Grey Paris	700
マダガスカル バニラ ルイボスティ Madagascar rooibos Vanilla	700
ピュア エジブション カモミール Pure Egyptian Chamomile	700
アッサム ブレックファーストティー Assam Organic Breakfast	700

※表示価格は全て税込み価格です。