

COURSE MENU

Classic Course ¥7,000

ケイジャンプローン ライムココナッツソース

焼きアボカド パクチー マンゴー コリンキーサラダ

Cajun Spiced Prawn, Lime Coconut Sauce
Grilled Avocado, Coriander, Mango, Squash Salad
300kcal



軽く燻製したカジキマグロ

かんずりクラスト グレープフルーツ アーリオオーリオ金糸瓜

Lightly Smoked Swordfish
Kanzuri Crust, Grape fruits Confit, Agilio Olio Spaghetti Squash
177kcal



タンドリーポーク ピペラードソース

パイナップルロースト つるむらさき バジルサワークリーム

Tandoori Pork, Piperade Sauce
Roasted Pineapple, Indian Spinach, Basil Sour Cream
327kcal



ミントとミルクセミフレッド

マスカルポーネ パイナップルチュイル パッションフルーツジュレ

Mint & Milk Semifreddo
Mascarpone, Pineapple Tuile, Passion Fruits Jelly
337.5kcal



※メインの肉料理はオコーナーリブアイステーキに+1,200円に変更可能です

※The main meat dish can be upgraded to O'Connor Ribeye Steak for an additional 1,200yen.

Signature Course ¥9,000

南オーストラリア産マグロと紅心大根のタルタル

アボカドクリーム 赤紫蘇 ルビーグレープフルーツ プロhibitionジン

South Australian Tuna, Pink Daikon Tartar
Avocado Cream, Purple Shiso, Ruby Grapefruits, Prohibition Gin
280kcal



トウモロコシのフラン

ズワイガニとコーン茶の餡かけ トラウトキャビア 柚子

Sweet Corn Flan
Snow Crab & Corn Tea "Ankake", Trout Caviar, Yuzu
196kcal



千葉県産キンメダイの鱈焼き 発酵レモンと実山椒のタブレ

ブローントースト シラチャーアイオリ アメリケーヌフォーム

Chiba "Kinme Dai" Ecaille Croustillant,
Fermented Lemon, Japanese Pepper Tabbouleh
Prawn Toast, Sriracha Aioli, Americaine Foam
418kcal



ラムのパイ包み焼き”ラムウエリントン”

デュクセル 南オーストラリア産シラズソース 季節の野菜

Lamb Wellington
Duxelle, South Australian Shiraz Sauce, Seasonal Vegetable
328kcal



フレッシュマンゴーとタピオカ 杏仁アイス

イタリアンメレンゲ パッションフルーツ マンゴーチュイル

Fresh Mango & Tapioca, Apiricot Kernel Ice Cream
ItalianMeringue, Passion Fruits, Mango Tuile
265.6kcal



Allergen Ingredients / アレルギー表記



Gluten/小麦



Egg/卵



Dairy/乳



Shrimp/海老



Crab/蟹



Alcohol/アルコール



Nuts/ナッツ



Walnut/くるみ



Beef/牛肉



Chicken/鶏肉



Pork/豚肉



Fish/魚



Buck wheat /そば

Please inform us if you have any food allergies or dietary restrictions. /食材などにアレルギーや制限のあるお客様は、お申し出ください。

All prices are quoted in Japanese Yen tax included. We serve 100% cage-free eggs.

表記料金は全て日本円、税込みでございます。当レストランで使用している卵はすべて、平飼卵（ケージフリー）でございます。