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



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



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円で変更可能です

*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 プロヒビションジン

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鱗焼き 発酵レモンと実山椒のタブレ

プローントースト 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ーズソース 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

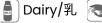
Fresh Mango & Tapioca, Apiricot Kernel Ice Cream ItalianMeringue, Passion Fruits, Mango Tuile 265.6kcal



Allergen Ingredients / アレルギー表記 ■

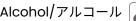




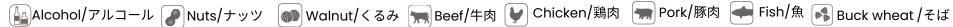


























Please inform us if you have any food allergies or dietary restrictions. /食材などにアレルギーや制限のあるお客様は、お申し出ください。