

COURSE MENU

Classic Course ¥7,000

鯉のグラブラックス

イエローサンバル ココナッツドレッシング ターメリッククラスト

Bonito Gravlax

Yellow Sambal, Coconut Dressing, Turmeric Crust
286kcal



タスマニアサーモンと帆立貝のルーラード

蕪 パースニップ レモングラスブロス いくら

Tasmanian Salmon and Scallop Roulade

Turnip, Parsnip, Lemongrass Broth, Salmon Caviar
181kcal



オーストラリア産マトンロースト

アジアンラタトゥイユ ココナッツサンバル ミントソース

Roasted Australian Mutton

Asian Ratatouille, Coconut Sambal, Mint Sauce
441kcal



栗のエスプーマ

チャコールシナモンアイス ヘーゼルナッツ 有機チョコレート

Chestnut Espuma

Charcoal Cinnamon Glace, Hazelnut, Organic Chocolate
341kcal



※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 Pasture Fed" Rib Eye Steak for an additional 1,200yen.

Signature Course ¥9,000

タスマニア産オーシャントラウトコンフィのアスピック

キャロットケーキ カシスと紫人参のビュレ トマトと生ハムのコンソメゼリー

Tasmanian Ocean Trout Confit Aspic

Carrot Cake, Cassis, Purple Carrot Puree, Tomato & Prosciutto Consomme Jelly
250kcal



イワシのファルシー 梅バルサミコ

バターナッツビュレ、パプリカピクルス、ヘーゼルナッツ

Sardine Farcy Plum Balsamic

Butter Nut Puree, Pickled Paprika, Hazelnut
227kcal



オマール海老のアンクルート

サフランブールブラン、オイスタークリームソース、海老のベーコン巻き

Lobster encroute

Saffron Beurre Blanc, Bacon Wrapped Prawn, Oyster Cream
500kcal



パステチャーフェッドビーフのカーペットバッグ

マッシュルームクラスト 里芋のアリゴ モリーユ茸ソース スモークオイスター

Pasture-Fed Beef"Carpetbag Steak"

Mushroom Crust, Taro Aligot, Morele Sauce, Smoked Oyster
635kcal



葡萄とジュニパーベリーのブランマンジェ

ブラックベリーソルベ 葡萄ジュレ ジャスミンソース

Grape and Juniper Berry Blancmange

Blackberry Sorbet, Grape Jelly, Jasmine Sauce
418.6kcal



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、平飼い卵（ケージフリー）でございます。