

COURSE MENU

CLASSIC COURSE ¥ 7,000

タスマニア産サーモンのモザイク
ビーツと苺のガスパッチョ アイオリ 紅心大根のサラダ
Tasmanian Salmon Mosaic
Beets & Strawberry Gazpacho, Aioli, Pink Daikon Salad
267kcal



桜鯛のヴァプール 発酵バターソース
ホタルイカのタルト ジャがいもサラダ 菜の花ビュール
Poached Sakura Snapper, Cultured Butter
Firefly Squid Tart, Potato Salad, Rapeseed Blossoms
301kcal



オージーラムの“トードインザホール”
メルゲスソーセージ オニオンジャム オリジナルガラムマサラ
Aussie Lamb "Toad in the Hole"
Merguez Sausage, Onion Jam, Original Garam Masala
366kcal



ハイビスカスベルベット マスカルポーネムース
ハイビスカスキャンディー メレンゲ 苺と柚子のジェラート
Hibiscus Velvet, Mascarpone Mousse
Hibiscus Candy, Meringue, Strawberry & Yuzu Gelato
296.8kcal



※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

燻製した鯖とジャガイモのタルティーヌ
長ネギピュレ グリーンピースピュレ 生ハム ヨモギ
Lightly Smoked Spanish Mackerel & Potato Tartine
Spring Onion, Pea Puree, Prosciutto, Mugwort
360kcal



桜エビのラビオリ
オマール海老のコンソメ 紅心大根とおかひじきのサラダ 海老オイル
Sakura Shrimp Ravioli
Lobster Consomme, Lobster Oil, Pink Daikon & Saltwort Salad
264kcal



尾長鯛のポワレ 蕎麦の実とレモンのリゾット
ホタルイカ バブリカソース 黄色人参グラッセ
Pan Fried Long Tailed Sea Bream
Firefly Squid, Soba Lemon Risotto, Paprika Sauce, Yellow Carrot Glace
267kcal



オーストラリア産マトンボルケッタ
ズッキーニ 茄子 サワークリーム ラムボロネーゼ
Australian Mutton Porchetta
Zucchini, Eggplant, Sour Cream, Lamb Bolognese
501kcal



ショコラアシエット
テリーヌショコラ ビスキュイ ベルガモットジュレ ショコラソルベ
Chocolate Assiette
Terrine Chocolate, Biscuit, Bergamot Jelly, Chocolate Sorbet
325.5kcal



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。