

~Taste of Australia~

Amuse bouche お食事前の軽い一皿

Tasmanian salmon, native spices
honey marinated with mustard ice cream

タスマニアサーモン ネイティブなスパイスと
蜂蜜でマリネして マスタードのグラスを添えて

Ris de veau croustillant
gratinéed green asparagus

リードヴォーのクリスティアンと
グリーンアスパラガスのグラチネ

White fish, lemon myrtle and nuts crust

シェフおすすめ白身魚 レモンマートルとナッツのクラスト

Roasted lamb rack
shoulder meat crepinette
wildpepper accent

軽い薫香の仔羊背肉のロティと
肩肉のクレピーヌ
ワイルドペッパーのアクセント

Jarrah honey parfait, orange caramel sauce
with Murray river salt sherbet

ジャラハニーのパルフェ オレンジキャラメルソース
マレーリバーソルトのシャーベットを添えて

Coffee and petit four コーヒーと小菓子

¥12,000

Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts.)

特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のあるお客さまは、係りにお申し出ください。

It is difficult to obtain accurate information on food allergies other than those relating to the following seven specified ingredients therefore, we only indicate the above seven specified ingredients. We ask for your understanding in advance.

特定原材料7品目以外の食物アレルギーにつきましては、正確な情報を入手することが困難であるため

特定原材料7品目のみ対応をいたしております。あらかじめご了承ください。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

当社では、厨房内の調理器具等は十分洗浄を施しておりますが、特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。



えび

Shrimp



かに

Crab



小麦

Wheat



そば

Buckwheat



卵

Egg



乳

Milk



落花生

Peanut

Specialty [スペシャルティ]

Amuse bouche	お食事前の軽い一皿
Crustacean fondant, jelly and cream	甲殻類のフォンダン ジュレとクリーム
Foie gras marble served with black fig from Sado	フォアグラのマルブレ 佐渡産 黒イチジクと合わせて
Assorted shellfish, mouclade style	貝の取り合わせ ムクラード
Lightly roasted barracuda and matsutake mushroom, autumn taste soup	カマスと松茸を軽く炙って 秋のスープ仕立て

Meat dish 肉料理

Roasted Challandais "Madame Burgaud" duck spice scent and apple allumette	フランス シャラン産 マダムビュルゴー家の鴨肉のロティ エビス風味 林檎のアリュメット
or	または
Grilled "Kuroge Wagyu" chuck rib mellow red wine sauce	黒毛和牛 希少部位"クリ" 芳醇な赤ワインのソース
or	または
Roasted "Kuroge Wagyu" beef loin mustard and herb scent condiment	黒毛和牛 背肉のロティ マスタードと香草のコンディマン

Persimmon compote and jelly
black tea flavored ice cream

柿のコンポートとジュレ
紅茶風味のアイスクリーム

Japanese chestnut Mont blanc
with cassis sherbet

和栗のモンブラン風
カシスのシャーベットとともに

Coffee and petit four

コーヒーと小菓子

¥18,000