

**Arossa Dinner
Course
4800yen**

** +500yenでタスマニア産キャッツアイオイスターを追加できます。

AMUSE

* 下記二種類からお好きなアミューズをお選びください。

水牛ヨーグルトのブランマンジェ
or
ゴートチーズとラズベリー&カカオニブ

ENTRÉE

農園野菜のパフェ仕立て

ENTRÉE

TAS産サーモンの米麴マリネとキウイフルーツ

PASTA

旬食材のパスタ

MAIN

** オーストラリアのお肉を下記の三種類からお好きなものをお選びください。

AUS産穀物牛 友三角
or
AUS産カンガルー ランプ (+300yen)
or
AUS産骨付き仔羊 ロース(+500yen)

DESSERT

* 下記二種類からお好きなデザートをお選びください。

季節フルーツのパブロバ
or
豆乳のババロアとレザーウッドハニーアイス