

T A P A S

“キャッツアイ”オイスター 豪州産生カキ
“Cat eye” Low Oyster
1p 500 6p 2,500 12p 5,000

サーモンのグラブラックス (北欧風サーモンのマリネ)
“Gravlax” Marinade Sarlmon 1,200

オーガニックサラダ
Organic Salad 1100

鴨と豚のテリーヌ
Duck & Pork Terrine 900

スペイン産 ハモンセラノ (生ハム)
Jamon Serrano 900

4種のシャルキュトリプレート
Charcuterie Plate 1,800

フィッシュ & チップス
Fish & Chips 1,200

フィッシュカラー (カマのオープン焼き)
Fish Color 600

ミックスオリーブ
Mixed Olives 500

スパイシーミックスナッツ
Spicy Mixed Nuts 500

自家製ブレッド
Bread 100/1p

フレンチフライ
French Fries 600

マッシュポテト
Mushed Potatoes 600

M A I N

クイーンズランド産 穀物牛 “ジョンディビーフ” サーロインのグリル 200g
Grilled Grain fed Sirloin “Johndee Beef” 200g Queensland Australia
3,500

AUS 産仔羊のロースト
Roasted Lamb 2,600

カンガルーのグリル
Grilled Kangaroo 1,600

自家製ハーブソーセージ& Chorizo
Homemade Sausage & Chorizo 1,200
各1種 One each 600

本日のパスタ
Today's Pasta 1200

本日のリゾット
Today's Risotto 1400
Half Risotto 700

C H E E S E

ブリー・ド・モー

白カビタイプ 豊かで深いコクがありクリーミーで芳醇

Brie de Meaux 600

ミモレット

セミハードタイプ ほのかにカラスミに似た味わいもあり、お酒の種類を選ばずに楽しめます

Mimolette 600

フェタ

フレッシュタイプ 淡白な中にも山羊乳独特のコクがやみつきになるおいしさです

Feta 600

ゴルゴンゾーラ

青カビタイプ 芳醇な甘みのなかにほどよい青カビの刺激

Gorgonzola 600

D E S S E R T

自家製 生チョコレート

Raw Chocolate 800

フロマーージュブランのセミフレッド
Fromage blanc Semifreddo 800

ほうじ茶のブリュレ
Roasted Green Tea Brulee 700

本日のアイス&ソルベ
Today's Icecream & Sorbet 600

Banksia



World Wine & Australian Bistro