

# Arossa

¥4,800

## ONE

CARROT MOUSSE & CRAB, CONSOMME JELLY

人参のムースと蟹 コンソメのジュレ  
追加600円でNZ産生牡蠣を追加出来ます。

## TWO

NZ "ORA" KING SALMON, MANGO  
NZ産キングサーモンとマンゴーのサラダ仕立て

## THREE

CHEF'S PLATE  
本日のNZ食材の一皿

## FOUR

GRILLED GRAINFED BEEF from NEW ZEALAND  
NZ産オーシャンビーフのグリル

## FIVE

PAVLOVA & CAFÉ  
NZ伝統デザート パブロバと食後のカフェ

# Temptation

¥6,000

## ONE

2 KINDS of AMUSE PLATE  
2種のアミューズ  
追加600円でNZ産生牡蠣を追加出来ます。

## TWO

NZ "ORA" KING SALMON, MANGO  
NZ産キングサーモンとマンゴーのサラダ仕立て

## THREE

CHEF'S PLATE  
本日のNZ食材の一皿

## FOUR

NZ GREEN MUSSELS & DRIED MULLET ROE PASTA  
NZ産グリーンマッスルとカラスミのパスタ

## FIVE

CHOICE of GRILL  
RACK of LAMB or GRAINFED BEEF  
NZ産 ラム 又は ビーフのグリル

## SIX

CHOICE of DESSERT  
PAVLOVA or HOKEY-POKEY & CAFÉ  
パブロバ 又は ホーキーポーキーと食後のカフェ

※仕入れ状況により内容が変更になる場合もございますのでご了承ください。

# Emotion

¥8,000

## ONE

NZ CHEDDAR CHEESE of GOUGERE & CHESTNUTS  
Cacao nibs

NZ産チェダーチーズのグジェールと栗  
カカオニブのアクセント

## TWO

NEW ZEALAND "ORA" KING SALMON  
Tartar, Persimmon, Carrot Jelly, Semi Dried Tomato

NZ産 "オーラ"キングサーモン  
40℃ コンフィ タルタル

## THREE

TERRINE of NZ VENISON

NZ産鹿肉のテリーヌ  
ハイビスカスとベルジョワーズ

## FOUR

NZ GREEN MUSSELS & DRIED MULLET ROE PASTA

NZ産グリーンマッスル  
カラスミのパスタ

## FIVE

FRIED FISH with BAMBOO CHARCOAL  
Smoked NZ Oyster

本日鮮魚の竹炭フライ  
NZ産牡蠣の燻製

## SIX

CHOICE of GRILL

RACK of LAMB

GRAINFED BEEF FLAP MEAT

GRASSFED RIB EYE

下記よりメインを御選び下さい

骨付きラム ロースのグリル

穀物牛カイノミのグリル

牧草牛リブアイのグリル

## SEVEN

PAVLOVA with SEASONAL FRUITS & CAFÉ

NZ伝統デザート パブロバ  
カフェ

※仕入れ状況により内容が変更になる場合もございますのでご了承ください。