

## WHISKY & GRAPPA

YOICHI	1000	余市
BERTA	1000	ベルタ グラッパ

## SWEET WINE

MANUKA HONEY WINE	1000	マヌカハニーワイン
RIVERBY ESTATE	1200	リヴァビー エステート

## CAFÉ

### COFFEE

LONG-BLACK	500	コーヒー
SHORT-BLACK	500	エスプレッソ
FLAT-WHITE	600	フラット ホワイト

### TEA

CEYLON TEA	500	セイロンティー
CHAMOMILE TEA	500	カモミールティー
NZ ORGANIC TEA	600	NZ オーガニックティー

# DESSERT

## PAVLOVA

Meringue, Seasonal Ice Cream or Seasonal Sorbet

NZの伝統デザート パブロバ 800

## HOKEY-POKEY

Hazelnut, Manuka Honey Ice

ホーキーポーキー 900

## CHOCOLATE MOUSSE

Black Olive Confit, Olive Oil, Salt

ムースリーヌショコラ 1000

## MIX BERRY'S CONFITURE

White Chocolate Sorbet

ミックスベリーのコンフィチュール  
ホワイトチョコレートソルベ 1000

## ICE CREAM & Sorbet

For more information to the staff

アイスクリーム & ソルベ 600  
詳しくはスタッフまで

# FIRST

## NZ OYSTERS

Natural Oyster		NZ産 生牡蠣
1 PIECE	600	1 ピース
6 PIECE	3000	6 ピース
10PIECE	4800	10 ピース
Natural Oyster & Onion Coulis Raspberry Cream	700	NZ産 生牡蠣と玉ねぎのクーリ ラズベリーの香り
"Takesumi" Fried Oyster	700	NZ産 生牡蠣の竹炭フリット
Natural Oyster & Preserved Lemon	700	NZ産 生牡蠣とプリザーブドレモン

### Collected Amuse

### お食事を始める最初の一皿に

NZ CHEDDAR CHEESE COOKIE	600	NZ産 チェダーチーズのクッキー ( 3P )
NZ CREAM CHEESE BABAROA	600	NZ産クリームチーズのパバロアとキウィ ( 2P )
NZ CHEDDAR CHEESE of GOUGERE	600	NZ産チェダーチーズのグジェール ( 2P )
NZ CREAM CHEESE of LEMON TARTE	600	NZ産クリームチーズのレモンタルト ( 2P )
CARROT MOUSSE & CRAB Consommé Jelly	600	人参のムースと蟹 コンソメのジュレ ( 1P )
ASSORTED 2 DISHES PLATE	1000	お1人様1プレートがオススメです。 2種盛り合わせ
ASSORTED 3 DISHES PLATE	1400	3種盛り合わせ

# SECOND

FISH & CHIPS	1300	フィッシュ & チップス
SMOKED OCTOPUS CARPACCIO NZ Cheddar Cheese	1400	燻製水ダコのカルパッチョ NZ産チェダーチーズ
TERRINE of NZ VENISON Foie gras, Violet Mustard, Vergeoise	1600	NZ産鹿肉のテリーヌ パイオレットマスタードとヴェルジョワーズ
NZ "ORA" KING SALMON Mango, Chicory, Vegetables	1700	NZ産 "オーラ" キングサーモン マンゴーのサラダ仕立て
KALE SALAD with SEASONAL FRUIT NZ "KIKORANGI" Blue Cheese, Beans	1500	ケールとNZ産"キコランギ"ブルーチーズ 季節のフルーツのサラダ
GREEN SALAD with BEETROOT, QUINOA Herbs & Yoghurt Dressing	1500	NZ産ビーツ,キヌアのサラダ ハーブとヨーグルトのドレッシング
MINT SALAD with LAMB'S PROSCIUTTO Manuka Honey Dressing	1600	ラムの生ハムとミントのサラダ マヌカハニードレッシング
GRILLED FARMER'S VEGETABLES	1700	農家産直 焼き野菜

## **NON - DRIED PASTA**

生パスタ

NZ BEEF RAGOUT	1800	NZ産牛肉の煮込み
NZ GREEN MUSSELS & DRIED MULLET ROE	1900	NZ産グリーンマッスルとカラスミ

## **CHEESE PLATE**

3 KINDS OF CHEESE	1600	チーズ 3種の盛り合わせ
5 KINDS OF CHEESE	2000	チーズ 5種の盛り合わせ

# THIRD

ニュージーランドは、国土面積が27万534㎡と日本のおよそ3/4の広さで、国土の約半分が牧草地となっており、ニュージーランドの肉牛は、99%が放牧によって飼育され、牧草だけで育ちます。ニュージーランドの牧草はビタミンなどの栄養がたっぷりなので、牧草以外の飼料や unnecessaryな農薬を使わずに済みます。また牧場管理にも、ニュージーランドならではの工夫が見られます。丈の長い牧草は牛が食べ、牛が食べ残した牧草を羊が食べます。牛も羊も食べない雑草は、何でも食べるヤギの飼料に。ヤギを除草剤代わりに活用する牧場もあるのです。

ニュージーランドを疫病に関して世界トップクラスの安全基準である「無視できるリスク」に認定され、BSE、口蹄疫、慢性消耗性疾患、ブルータンク、炭疽病などの深刻な家畜の病疫は一例も発生したことがありません。

## NEW ZEALAND LAMB

ニュージーランドラムは、農薬を使用していない自然の牧草を食べながら飼育された「グラスフェッド（牧草飼育羊肉）」です。牧草の農薬使用も禁止されており、ニュージーランドラムはまさに「オーガニック」とも言え、お肉の中でも貴重な「安全肉」です。ニュージーランド産のラムは生後4～8ヶ月で出荷されるため15kg前後と小ぶりなので、臭みもなく柔らかでジューシーです。

## NEW ZEALAND OCEAN BEEF (GRAINFED BEEF)

ニュージーランドの気候に適した英国系肉用種、ブラックアンガス及び、ヘレフォードのみを使用し、生後1～2年は牧草を食べて育ち、大麦や小麦を中心とした穀物に切り替えて肥育牧場で育てられる“穀物肥育牛”です。ニュージーランドは、遺伝子組み換え作物の生産が禁じられており、飼料には一切含まれておりません。太平洋に面した牧場で、海からの潮風が牧場内の空気を常に清潔に保つことで通常の病気の発生率も低く抑えられ、さらに、成長促進ホルモン剤の使用を一切禁じています。

## NEW ZEALAND GRASSFED BEEF

世界に誇る安全な大自然でのびのび育った健康牛。低脂肪でヘルシーで、鉄分やビタミン類がたっぷり！穀物飼料で育った牛（和牛）と牧草だけで育った牛を比較してみると、カロリーは穀物牛の約62%、脂質は約40%、鉄分は約3倍とうれしいことばかり。血管をサラサラにし、アンチエイジングにも効果があるとされているオメガ3 脂肪酸を豊富に含み、太りにくい体をつくる共役リノール酸や、細胞の老化を防ぐコエンザイムQ10を多く含んでいます。

## NEW ZEALAND VENISON

ニュージーランドの自然に恵まれた環境の中で、ホルモン剤などを使用せず、放牧・牧草飼育された鹿肉は、低カロリー・低脂肪・低コレステロールで、結合組織（コラーゲンなど）も豊富なヘルシーミート！鉄分やビタミンが多い赤身の鹿フィレ肉で、脂肪分が少ないので、カロリーが気になる方におすすめです。

## NEW ZEALAND LAMB

Rack  
骨付きラム ロースのグリル

250g	3500	
300g	4000	-200

400g	5000	-600
450g	5500	-800

## NEW ZEALAND VENISON

FILET  
鹿フィレのグリル

150g	3500	
------	------	--

## NEW ZEALAND OCEAN BEEF

Ocean Beef Tri tip  
穀物牛トライチップのグリル

200g	3000	
250g	3300	-450
300g	3600	-900
400g	4200	-1800
450g	4500	-2250

Ocean Beef Flap meat  
穀物牛カイノミのグリル

200g	3500	
250g	4000	-375
300g	4500	-750
400g	5500	-1500
450g	6000	-1875

Ocean Beef Sirloin  
穀物牛サーロインのグリル

200g	3700	
250g	4300	-325
300g	4900	-650
400g	6100	-1300
450g	6700	-1625

## NEW ZEALAND GRASSFED BEEF

Grass Fed Beef Sirloin  
牧草牛サーロインのグリル

200g	3800	
250g	4500	-250
300g	5200	-500
400g	6600	-1000
450g	7300	-1250

Grass Fed Beef Rib eye  
牧草牛リブアイのグリル

150g	3600	
200g	4400	-400
250g	5200	-800
300g	6000	-1200
400g	7600	-2000
450g	8400	-2400

Grass Fed Beef Fillet  
牧草牛フィレのグリル

150g	3800	
200g	4600	-467
250g	5400	-933
300g	6200	-1400
400g	7800	-2333
450g	8600	-2800

グリルに関して、30分以上のお時間を頂きますので、御了承下さい。

# FOURTH

## DESSERT

PAVLOVA Meringue, Seasonal Ice Cream or Seasonal Sorbet	800	NZの伝統デザート パブロバ
HOKEY-POKEY Hazelnut, Manuka Honey Ice	900	ホーキーポーキー
CHOCOLATE MOUSSE Black Olive Confit, Olive Oil, Salt	1000	ムースリーヌショコラ
MIX BERRY'S CONFITURE White Chocolate Sorbet	1000	ミックスベリーのコフィチュール ホワイトチョコレートのソルベ
ICE CREAM & SORBET For more information to the staff	600	アイスクリーム & ソルベ 詳しくはスタッフまで

## CAFÉ

### COFFEE

LONG-BLACK	500	コーヒー
SHORT-BLACK	500	エスプレッソ
FLAT-WHITE	600	フラットホワイト

### TEA

CEYLON TEA	500	セイロンティー
CHAMOMILE TEA	500	カモミールティー
NZ ORGANIC TEA	600	NZ産オーガニックティー

# Cheese & Dessert

## CHEESE

3 KINDS OF CHEESE	1600	チーズ 3種の盛り合わせ
5 KINDS OF CHEESE	2000	チーズ 5種の盛り合わせ

## DESSERT

EGGPLANTS TARTE Eggplants Compote, Eggplants Iced Cream	800	茄子のタルト 茄子のコンポート 茄子のアイスクリーム
PAVLOVA Meringue, Seasonal Ice Cream or Seasonal Sorbet	900	NZの伝統デザート パブロバ
CHOCOLATE MOUSSE Black Olive Confit, Olive Oil, Salt	1000	ムースリーヌショコラ
MIX BERRY'S CONFITURE White Chocolate Sorbet	1000	ミックスベリーのコフィチュール ホワイトチョコレートのソルベ
ICE CREAM & SORBET		
VANILLA	600	バニラ
HOKEY-POKEY	600	ホーキーポーキー
CACAO	600	カカオ
CARROT	600	キャロット
White Chocolate	600	ホワイト チョコレート