

# 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 ホーキーポキーと食後のカフェ

# Emotion

¥8,000

## ONE

NZ CHEDDAR CHEESE of GOUGERE & CHESTNUTS  
Cacao nibs

N Z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

N Z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

N Z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  
N Z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。