

## RAW STARTER

タスマニアサーモンの北欧風マリネ "グラブラックス"	1200
北海道産タコのマリネ ラタトゥイユ	800

## VEGETABLE

国産野菜のバーニャカウダ風 ベジマイトソース	700
国産トマトとAUS産 フェタチーズのサラダ	1200

## APPETIZER

国産豚を使用したメキシコ風 チョリソー	1for	500
フィッシュ&チップス 柚子アイオリ		1000
パルメザンチーズとトリュフ香るフレンチフライ		600
自家製! 鴨・豚トロ・鶏レバーのテリーヌ		900
AUS産 牛トリッパ ステーキパイ風マッシュポテト&チーズ		800
エビと枝豆、長ネギのアヒージョ		800
オーガニック全粒粉とライ麦を使った自家製ブレッド		300

アヒージョとご一緒に!

## TAPAS

VIC産貴腐ワインでマリネしたフォアグラのムース	500
スペイン産生ハム -ハモンセラノ-	900
自家製 ピクルス	500
ドライフルーツ	800
スパイシーミックスナッツ	500
イタリア産 グリーンオリーブ -ベラディチェリニョーラ-	900



## SPECIAL

～ TAS産"キャッツアイ"オイスター ～



1 for	500
6 for	2500
12 for	4500

～ 有機野菜の大盛りガーデンサラダ ～

ハニードレッシング ひよこ豆

1200

～ 本日鮮魚の"フィッシュカラー" ～

熟成ひしほ醤油 TAS産山葵マスタード

600

～ シャルキュトリーの3種盛り合わせ ～

\*ハモンセラノ \*モルタデッラ \*チョリソー  
スペイン風

1200

～ QLD産穀物牛 リベリナビーフ ファイルのグリル ～

200g 3500

穀物牛の深い味わいとお肉本来の豊かな風味をご賞味いただけます。

オリジナルのイブリガッコバターを添えて

テーブルチャージとしてお一人様300円頂戴しております

QLD → クイーンズランド州 TAS → タスマニア州 VIC → ビクトリア州

## MAIN

本日鮮魚のロースト 大麦フリーカリソット、トウモロコシソース	1800
本日のオージーミート ASK	1400
仕入れ状況によりカンガルーもしくはダチョウ、エミューを提供致します	
仔羊のロースト 200g VIC産 -レイクビュー-	2600
サーロインのグリル 200g QLD産 -ジョンディビーフ-	2800
クロコダイルのシュニッツェル AUS産	1300

マッシュポテト +600  
メインディッシュの付け合せに

本日のパスタ -バジルと大葉のフェットチーネ-	1300
本日のオジヤ トウモロコシとパルメザンチーズ	1300

## DESSERT

本日のアイス&ソルベ	600
ホワイトチョコレートのセミフレッド	800
クリームブリュレ	600

## CHEESE

チーズ 1種	800	チーズ3種類	1800
--------	-----	--------	------

下記よりお選び下さい

ブリアサヴァラン	[フレッシュ牛 フランス]
オットイラティエ	[セミハード羊 フランス]
ミモレット	[セミハード牛 フランス]
ブリードモー	[白カビ 牛 フランス]
フェタ	[シェーブル山羊 オーストラリア]
ゴルゴンゾーラ	[青カビ 牛 イタリア]