

# Salt

## 3 Course Lunch Set Menu 3000

11.00 to 14.30 (Last Order)

前菜/メイン/デザート より お好みを各1品お選びください

### Starters

#### カリフラワーのスープ

キヌア 蟹 サワークリーム

#### 'Salt'サラダ

温度卵 有機野菜 ヤングコーン ひよこ豆 オーガニックリーフ ハニードレッシング

#### タスマニア産オーシャントラウトのグラブラックス

カシスとピーツのピュレ カブとインゲンのタルタル 金時人参のピクルス

#### 西オーストラリア産海老のソテー

< +200 yen >

トリュフとキノコのポテトピュレ 椎茸

#### 鴨のテリーヌ

自家製ブリオッシュ ピクルス マスタード

### Mains

#### 本日の鮮魚

< +300 yen >

レッドカレー風味のビスクリゾット パクチーのサラダ フリーカ

#### クイーンズランド産 穀物牛フィレのグリル

< +600 yen >

いぶりがっこバター マッシュポテト ビーフソース

#### 'Salt'自家製プレミアムバーガー

Aussie ビーフ&和牛のパティ チェダーチーズ バーベキューソース フレンチフライ

#### 大山鶏胸肉のロースト

ほうれん草 クラムチャウダーソース あさり リゾーニ

#### 2種の自家製ソーセージ

マッシュポテト オニオンソース

#### 本日のパスタ

海老とアサリのクリームソース ほうれん草のピュレ ドリゴペッパー

### Sides

トマトサラダ モッツアレラチーズ バジルオイル 1000

バーニャ カウダ 1000

トリュフとチーズの香りのフレンチフライ 800

グリーンサラダ 800

### Desserts

#### 3種の栗のモンブランパフェ

< +500 yen >

栗のムース 栗のアイス 和菓のクリーム AUS産栗のロースト

#### フロマーージュブランのセミフレッド

ゆずシロップ フロランタン グラニースミス&ライムソルベ

#### バニラのクリームブリュレ

ピスタチオアイスクリーム

#### 本日のアイス & ソルベ

#### 季節のフルーツプレート

< +600 yen >

#### チーズプレート

< +700 yen >

3種類お選びください

ブリアサヴァラン(フレッシュ) オッソ・イラティエ(セミハード) ミモレット(ハード)

サント・モール(シェーブル) ブリー・ド・モー(ホワイト) ゴルゴンゾーラ(ブルー)