

MATAKANA

New Zealand Lamb & Wine



マタカナとは

**NZ先住民マオリ族の言葉で「自然のまま」、「野性的」を意味しており、NZ北島の町の名前でもあります。
NZ産ホグットとワインを楽しんでいただけるレストランをスタッフ一同心がけています。**

NZ産羊

**当店では上質なNZ産羊肉、なかでも希少な「ホグット」を扱っております。
生後1～2年の間の羊で肉質や脂の旨味が濃く希少価値のみならず、大変美味しい羊です。
なかでもサフォーク種という優れた食用羊のみ提供しております。**

To Begin

Beer & Cider

Heineken ハイネケン	950
Stoke NPA ストーク ネルソンペールエール	1300
Rochdale Classic Apple Cider ロッチデール クラシックアップルサイダー	1300

Cocktail

Sangria 自家製サングリア	900
High ball ハイボール	950
Gin & Tonic ジントニック	1200

Soft

NZ Mineral Water スミス ミネラルウォーター	1200
NZ Mineral Water Sparkling スミス ミネラルウォーター スパークリング	1200
Non Alcoholic Beer キリン ゼロイチ	800
Cold Press Orange Juice コールドプレス オレンジジュース	800
Cold Press Pink Grapefruits Juice コールドプレス ピンクグレープフルーツジュース	800
Ginger Ale ジンジャーエール	700
Coke コーラ	700
Oolong tea ウーロン茶	700

By the Glass

Sparkling

		Hawkes Bay
2019	Wildsong Sauvignon Blanc ワイルドソング ソーヴィニヨンブラン	1300

White (120ml)

		South Australia
2021	Angove Semillon Sauvignon Blanc アンゴーフ セミヨン ソーヴィニヨンブラン	G 900 / C 2500
		Marlborough
2018	Mahi Chardonnay マヒ シャルドネ	G 1450 / C 4100

Red (120ml)

		South Australia
2018	Angove Shiraz Cabernet アンゴーフ シラズ カベルネ	G 900 / C 2500
		Hawkes Bay
2019	Wildsong Pinot Noir ワイルドソング オーガニック ピノ・ノワール	G 1350 / C 3800

Tapas

NZ産スプリングラムチョップ (1P)	¥800
NZ産オイスター (1P)	¥600
ひよこ豆のフムス・メルバトースト	¥600
アンチョビ入りグリーンオリーブのマリネ	¥500
自家製ピクルス	¥600
チコロール	¥600
天然魚のエスカベッシュ	¥750
チキンベニエ	¥700
パテ・ド・カンパーニュ	¥800
イベリコチョリソー	¥700
自家製全粒粉パン 1P	¥150
フレンチフライ	¥600
キャロットラペ	¥500
ハモンセラノー	¥750
芽キャベツのフリット アンチョビのせ	¥600
トリッパと白いんげん豆のトマト煮	¥800
NZホゲットソーセージ	¥1,200
チーズプレート	¥1,500

Appetizer

水タコのガリシアマリネ	¥1,800
昆布締めしたNZキングサーモンのカルパッチョ ～アメリカーナのヴィネグレット～	¥2,000
フィッシュ&チップス	¥1,600
鱈のムニエル ロメスコソース サフランのトロフィエ	¥1,700
白イカと茄子キャビアのセルクル仕立て	¥2,000
NZホゲットもも肉のタルタル	¥1,700
NZホゲットの水餃子 花椒ソース	¥1,200

Salad

クラシックシーザーサラダ	¥1,800
ガーデンサラダ	¥1,700
ブラータチーズのカプレーゼ	¥2,200

Pasta & Doria

本日のパスタ	¥1,800
ホゲットミートのスパイシードリア	¥1,500
ホゲットカツサンド	¥2,200

Main

NZスプリングラム骨付きロース炭火焼き	200g	¥4,000
～春から夏にかけて牧草で育てた仔羊 とても柔らかく切れの良い旨味～	300g	¥5,600
NZホゲット骨付きロース炭火焼き	150g	¥4,000
～羊の旨味を存分に楽しめる最上の部位～	300g	¥7,500
NZホゲットレッグ炭火焼き	200g	¥4,000
～ザ・赤身肉 噛みしめる肉の旨味～	300g	¥5,600
NZホゲットショルダー炭火焼き	200g	¥4,000
～赤身と脂肪のバランスが良く羊の旨味 香りの豊かな部位～	300g	¥5,600
NZホゲットと農園野菜のクスクス 自家製ハリッサ		¥3,200
～クミンとトマト ラムの出汁でじっくり煮込みそのスープを食すフランス伝統料理～		
NZホゲットウェリントン コーンピューレとセミドライトマト		¥4,800
～ホゲットもも肉を生ハムとパイ生地で包み香ばしく仕上げた料理～		
NZホゲットショルダーのマスタードパン粉焼き		¥4,000
～スモークの香りをつけBBQをイメージした味わい～		
NZホゲットショルダーの真空調理 ”ラケ”		¥4,000
～ラケとは照りを出すよう焼き上げる調理法のこと 実山椒とバニラのソース～		
NZホゲットショルダーの無水調理 バスケーズソース		¥4,000
～ココナッツでマリネして火入れをしそのジュとパプリカで仕上げたソース～		
NZホゲット骨付きすね肉のガラムマサラ煮込み 銀シャリ添え		¥7,200
～様々なスパイスをブレンドしじっくりとホロホロになるまで煮込んだシャク～		
NZホゲット骨付きすね肉のマオリ料理”ハンギ” (要三日前予約)		¥7,200
～土の中に食材と熱した石を入れ調理するハンギ 素朴で豪快な料理～		

Dessert

パブロバ “MATAKANA” Style	¥900
自家製アイスクリーム	¥600
自家製ソルベ	¥600
本日のデザート	ASK

Caffe

コーヒー		¥600
紅茶		¥600
NZオーガニックティー		¥700
NZオーガニックハーブティー	FIRE & ICE	¥700
NZオーガニックハーブティー	GREY	¥700
NZオーガニックハーブティー	CHAMOMILE	¥700