

Starter

スプリングラムチョップの炭火焼き (1p)	500
NZ産オイスター (1p)	600
レバーペースト	500
ひよこ豆のフムス	500
ピクルス	500
オリーブマリネ	500
チョコロール	500

Entrée

NZ産キングサーモンのコンフィ マッシュルーム マカダミアナッツ	1900
魚辰さんが選んだ鮮魚のセビーチェ スマッシュドアボカド キャビア	2200
プロヴィダンススタイル フィッシュ & チップス 自家製タルタルソース	1800
鶏レバーと国産豚肉の自家製パテドカンパーニュ	1300
ホゲットモモ肉の串焼き “アロスティチーニ”	1400
ホゲットのミラネーゼ “ミラノ風カツレツ”	1600
ラムの水餃子 (4p) 花椒チリソース グラノーラ	1400
ラム羽根付き餃子 トムヤムクン 根セロリピューレ	1400

MATAKANA

New Zealand Lamb & Wine

The Charcoal Grill

<u>スプリングラムラック 炭火焼き</u>	200g	3500
春から夏にかけて最高の牧草で育った定番のラムです。	300g	4500
臭みは全く無いので羊肉が苦手な方にもおススメ	400g	5500
<u>サフオーク種ホゲットレッグ 炭火焼き</u>	200g	3500
脂肪の少ない赤身中心のもも肉を炭火で焼き上げる、	300g	4500
ホゲットの旨味を一番楽しめる一品	400g	5500
<u>サフオーク種ホゲットショルダー 炭火焼き</u>	200g	3500
程良い食感の肩ロースをジンギスカン風にマリネしました。	300g	4500
ワインが欲しくなるスタッフのイチオシです	400g	5500
<u>オーシャンビーフサーロイン 炭火焼き</u>	200g	3800
海風のミネラルを豊富に含んだ牧草で飼育され、栄養豊富な	300g	4800
穀物で仕上げられたグレインフェッドビーフ、炭火の香りで旨	400g	5800
味がより一層引き立ちます		

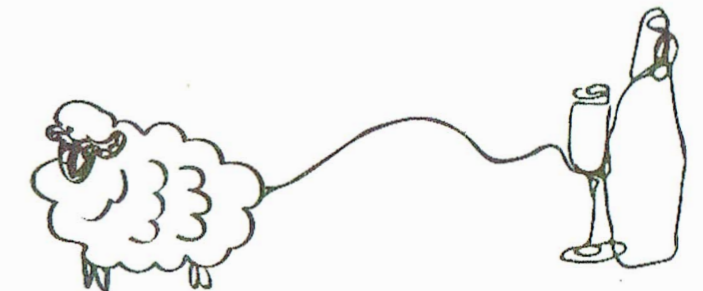
Salad

長野県 大島農園のガーデンサラダ レモンドレッシング	1700
シーザーサラダ 燻製ナッツ NZ産アボカドオイル	1800
イタリア産ブッラターチーズと 季節フルーツのカプレーゼ	2200

Main

マオリのハンギ ~ニュージーランド~ 土の香りをつけた骨付きホゲットシャンクと大島野菜	4800
NZオーシャンビーフ & マッシュルーム チーズパイ包み ~オーストラリア~	3700
ホゲットショルダーの赤ワイン煮込み ~フランス~ 柚子胡椒とフランポワーズ	4200
ホゲットウェリントン ~イギリス~ キャラメルオニオン 舞茸のパイ包み焼き	3800
骨付きホゲットシャンクのトマト煮込み ~スペイン~	4000
ホゲットの煮込み ~モロッコ~ 農園野菜のクスクス	2800
ホゲットショルダーの無水調理クレイポット ~クロアチア~	3600

※アレルギーをお持ちのお客様へ
当店ではお客様のご要望に可能な限りお応えさせていただきますが、
様々な食材を共通の厨房設備で調理を行っております。
アレルギー品目を同じ厨房で調理致しますので、
意図せぬ混入・付着（コンタミネーション）に関しては十分な対応が出来ません。
誠に恐れ入りますが、最終的にはお客様ご自身でご判断頂きますよう、
お願い申し上げます。



ディナータイムのみ別途サービス料5%を頂戴致します