

Starter

スプリングラムチョップの炭火焼き 600
Charcoal grill spring lamb chops

NZ産オイスター (1p) 600
NZ Oyster

Dip

ひよこ豆のフムス 700
Chickpea hummus

NZ産 クリームチーズとヨーグルト 700
Cream cheese & yogurt

焼きナスと発酵酵母 700
Grilled Eggplant & Vegemite

Dip 二種類盛り合わせ 1200
Two types Assorted

Dip 三種類盛り合わせ 1800
Three Assorted

※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

Entrée

ズワイガニのワカモレ グリーンチリ コリアンダー 1800
Guacamole w Crab green chili coriander

NZ産キングサーモンのタルタル サツマイモ サワークリーム オニオンピューレ 1600
NZ king salmon Tartar sour cream onion puree

NZ産活グリーンマツセルのスチーム (4p) 2200
Steamed NZ Green mussel

ラムモモ肉の串焼き "アロステイチャーニ" ハリッサ ライム 1400
Arrosticini

ラムのミラネーゼ 1200
Lamb Milanese

ラムのクロアチア風スタッフド ピーマン 1600
Croatian Stuffed peppers

NZ産ビーツとケールのサラダ 季節のフルーツ マヌカハニードレッシング 1200/1600
NZ Beets & Kale Salad seasonal fruits manuka honey dressing

シーザーサラダ 燻製ナッツ NZ産アボカドオイル 1400/1800
Caesar Salad smoked nuts NZ avocado oil

大島農園の焼き野菜 焦がしバターソース 1200/1600
Grilled Vegetables Beurre noisette

MATAKANA
New Zealand Lamb & Wine

Main

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 2200
"Providence" style Fish & Chips

スプリングラムラック 炭火焼き 200g/3200
Charcoal grill spring lamb rack

オーシャンビーフ サーロイン 炭火焼き 150g/3600
Charcoal grill Ocean Beef Sirloin

ラムの煮込みと農園野菜のクスクス 2500
Lamb couscous

スペイン風骨付きラムシャンクの煮込み 3500
Stewed Lamb shank

Sweets

MATAKANA Style パプロバ 900
Pavlova

自家製アイスクリーム 600
Ice cream

自家製ソルベ 600
Sorbet

