

"Surf & Turf"

Main from the Sea and Land
Course Menu

¥2,800-

サーフ&ターフ

「海の幸と大地の恵を一つのお皿で贅沢に盛り合わせる」
オーストラリアで最も人気のある食事方法サーフ&ターフを SOUTHオリジナルコースで

"Surf & Turf" Organic Salad

有機野菜を使った海の幸と大地の恵のサラダ

Main Dish

下記のメインディッシュの左から1品、右から1品ご自由にお選びください

"Surf"

Roasted Tasmanian Smoked Salmon

スモークしたタスマニアサーモンのロースト

Grilled AUS Shrimp

オーストラリア産有頭海老のシンプルなグリル
ガーリックバターソース

Hokkaido Scallops

北海道産ホタテのグリル
アボカドピューレとキノコのソース

Lobster

Kadaif Fritter + ¥800

ロブスターのカダイフフリッター +¥800

"Turf"

Grilled Iwachu Pork

岩手県産 岩中豚肩ロースのグリル

AUS Kangaroo Rare Cutlet

オーストラリア産カンガルーのレアカツレツ

AUS Lamb Chops Grill + ¥500

オーストラリア産ラムチョップのグリル +¥500

AUS "WAGYU"

Beef Grill + ¥800

オーストラリア産 和牛のグリル+¥800

Bread Coffee / Tea Petit four

ブレッド コーヒー又は紅茶 小菓子

Dessert

Australian Traditional Dessert "Pavlova" ¥1,300-

オーストラリアの伝統菓子 パブロヴァ
メレンゲとホイップクリーム フレッシュフルーツにパッションソースを添えて

Ice Cream & Sorbet ¥600-

アイスクリームとオーストラリア産マヌカハニー&本日のシャーベット

Chocolate Mouse/ Caramelize Nuts Truffle Lemon Oil ¥1,000-

チョコレートムース キャラメリゼナッツ グラノーラ トリュフレモンオイル

Fresh Fruits Soup / Mint tea Jelly ¥1,000-

季節のフルーツスープ マヌカハニー、バニラアイス

Licorice Nougat Grasse with Lime Caviar ¥1,000-

リコリスのヌガーグラッセ、ライムキャビア添え

Drink

Coffee / Tea / Herb Tea

コーヒー 紅茶 ハーブティー

BunCoffee
Byron Bay

Speciality Coffee Roasters

オーストラリア発オーガニックコーヒーロースター
「BUN COFFEE BYRON BAY」オーストラリア東海岸、バイロンベイ世界中か
ら選び抜いた豆を、それぞれの豆に合った焙煎方法により
スペシャルなブレンドを完成させました。