

## Degustation course

Short Course 7,000

1st, 2nd 3rd, 7th, 8th, 9th

Long Course 10,000

1st

Cat's Eye Oyster

with Limecaviar, Sudachi & Konbu Granite  
タスマニア産キャッツ・アイ・オイスター  
オーストラリア産ライムキャビア 昆布とすだちのグラニテ

2nd

Tasmanian Salmon Confit

with Yuzu Sour Cream, Wasabi  
タスマニア・サーモンのコンフィ 柚子サワークリーム 山葵

3rd

AUS Prawns Garlic Shrimp

with Eggplant, Truffle  
オーストラリア天然海老のガーリックシュリンプ  
翡翠茄子 イタリア産サマートリュフ

4th

Kangaroo & Jasmin rice on Spoon

スプーンにのせたレッド・カンガルーとジャスミンライス

5th

Meuniered Horse Mackerel "Donchichi"

with Chitarra of Vegemite, garnished Plum, Fennel  
長崎県産の鰹"ドンチッチ"のムニエルとベジマイトのキタツラ(手打ちパスタ)

6th

Refreshment

お口直し

7th

Surf & Turf

A main course combining "Caught the Fish" and "Meat" is chosen below.  
本日の魚料理と下記から選ばれた肉料理を盛り合わせたメインコースです

・VIC WAGYU Flank Steak (Marbling Score 9+)

ビクトリア州オーストラリアWAGYU フランク・ステーキ  
or

・NSW Lamb Chop

ニューサウスウェールズ州ラム・チョップ

or

・NSW PAROO Red Kangaroo Sirloin

ニューサウスウェールズ州レッド・カンガルー サーロイン

8th

Mont Blanc Cream

with Coconut Granita AUS Chestnut Glasse  
モンブラン・クリーム  
ココナッツのグラニテ オーストラリア産栗のグラッセ

9th

Coffee & Sweet

コーヒーと小菓子

All prices at this restaurant do not include 10% tax.

## Fresh Oyster

フレッシュ・オイスター

Cat's Eye Oyster

with Limecaviar, Sudachi & Konbu Granite

タスマニア産キャッツアイ・オイスター

ライムキャビア スダチと昆布のグラニテ

12p / 6,000

6p / 3,000

1p / 500

## Surf & Turf

サーフ & ターフ

VIC Wagyu & Lobster

6,500

Signature dish

Combining Lobster and VIC WAGYU Beef (Marbling Score 9+)

オーストラリアでポピュラーなお魚とお肉を盛り合わせたスタイルです

ビクトリア州オーストラリアWAGYU (マーブリング・スコア9+) オマール海老

## Appetizer

前菜

Octopus Carpaccio

2,000

with Leatherwood Honey, Chimichurri Sauce

北海道水ダコのカルパッチョ AUS レザーウッドハニー チュミチュリソース

Tasmanian Salmon Confit

1,700

with Yuzu Sour Cream, Wasabi

タスマニア・サーモンのコンフィ 柚子サワークリーム 山葵

Charcuterie Plate

1,500

Frank Sausage / Lamb Jerky / Riette / Brezaora

シャルキュトリー・プレート

フランク・ソーセージ ラム・ジャーキー リエット プレザオラ

Meuniered Horse Mackerel "Donchichi"

1,800

with Chitarra of Vegemite, garnished Plum, Fennel

長崎県産の鰹"ドンチッチ"のムニエルとベジマイトのキタツラ(手打ちパスタ)

Fish & Chips South Style

1,400

with Homemade sauce, Potato Galette

フィッシュ&チップス "サウス・スタイル"

Baked Scallops & Conger Eel Pie with Duglere Sauce

2,200

北海道産ホタテと江戸前穴子のパイ包み焼き デュグレソース

Steamed Clam (300g) with White Wine, Namchim Sauce

1,700

ハマグリ对白ワイン蒸 ナムジムソース

AUS Prawns Garlic Shrimp with Eggplant, Truffle

1,800

AUS 天然海老のガーリックシュリンプ 翡翠茄子 イタリア産サマートリュフ

## Salad

サラダ

Organic Salad & Bagna Cauda

1,800

大島農園 オーガニックサラダ & 冷製バーニャ・カウダ

Grilled Romaine Lettuce & Duck Confit

2,200

with Wattle Seed Dressing

ロメインレタスのグリルとフランス産鴨胸肉のコンフィのサラダ

AUS ワトルシードドレッシング

## From the Sea

魚料理

Premium Seafood Platter

8,000

Cat's Eye Oyster, Clam, AUS Prawn, Scallop, Tasmanian Salmon,  
Sea Urchin, AUS Abalone, AUS Karasumi, Oil Sarden with Herbs & Lemon  
プレミアム・シーフード・プラッター  
タスマニア産キャッツアイ・オイスター ハマグリ 北海道産ホタテ オーストラリア産天然海老  
タスマニア・サーモン 北海道産雲丹 オーストラリア産アワビ オーストラリア産からすみ  
オイルサーディン

Seafood Platter

5,000

Cat's Eye Oyster, AUS Prawn, Tasmanian Salmon, Sea Urchin,  
Oil Sarden with Herbs & Lemon

シーフード・プラッター  
タスマニア産キャッツアイ・オイスター ハマグリ オーストラリア産天然海老 タスマニア・サーモン  
北海道産雲丹 オイルサーディン

Roasted Lobster with Garlic Sauce

3,000

オマール海老のロースト ガーリック・バターソース

Caught fish

2,800

本日のお魚料理

## From the Land

肉料理

Grilled NSW PAROO Red Kangaroo Sirloin

300g / 4,800

ニューサウスウェールズ州レッド・カンガルー サーロインのグリル

200g / 3,200

Roasted QLD Grass Fed Beef filet

300g / 5,800

クィーンズランド州牧草牛フィレのロースト

200g / 3,900

VIC WAGYU Beef Flank Steak (Marbling Score 9+)

300g / 5,400

ビクトリア州オーストラリアWAGYU フランク・ステーキ

200g / 3,600

Grilled NSW Lamb Chop

300g / 4,800

ニューサウスウェールズ州ラム・チョップのグリル

200g / 3,200

Sides

付け合わせ

Sauteed Vegetables

800

季節野菜のソテー

Green Salad

700

グリーン・サラダ

Sauteed Mushrooms

1,200

キノコのバターソテー

## Dessert

デザート

Pavlova

1,400

Australian Traditional Dessert

"パヴロヴァ" オーストラリア伝統のデザート

Mont Blanc Cream

1,400

with Coconut Granita, AUS Chestnut Glasse

モンブランクリーム

ココナッツのグラニテ オーストラリア産栗のグラッセ

Cream Cheesecake with Caramel Iced Cream, Sandalwood Nuts

1,200

クリームチーズケーキ キャラメルアイスとサンダルウッドナッツ

Chocolate Pudding Parfait with Yogurt Sorbet, Rosemary

1,400

チョコレートプリン ヨーグルトのソルベとローズマリー

Ice Cream (Vanilla, Manuka Honey) & Today's Sorbet

800

バニラ、マヌカハニーのアイスクリーム & 本日のシャーベット

