

COURSE MENU

Classic Course ¥7,000

青森県産桜姫鶏と海老のバロティーヌ
ピーナツムース ババガッシュ 青パパイヤサラダ
Aomori Chicken, Prawn Ballotine
Peanut Mousse, Baba Ghanoush, Green Papaya Salad
322kcal



真鯛のフリット ピルピルソース
カブ チュミチュリ 冬キャベツ
Pacific Cod Frit, Pil Pil Sauce
Turnip, Chimichurri, Winter Cabbage
421kcal



オージーラムショルダーBBQスタイル
サワークリームポテト オクラフリット BBQソース
BBQ Aussie Lamb Shoulder
Sour Cream Potato, Okra Frit, BBQ Sauce
394kcal



焦がしメレンゲとチョコレートのヴァシュラン
ムースショコラ 柚子 ほうじ茶ジェラート
Burnt Meringue, Chocolat Vacherin
Organic Chocolate Mousse, Yuzu, Hojicha Gelato
377.1kcal



※メインの肉料理はオコーナーリブアイステーキに+1,200円で変更可能です
※The main meat dish can be upgraded to "O'Connor Pasture Fed" Rib Eye Steak
for an additional 1,200yen.

Signature Course ¥9,000

寒ブリのタルタル
アボカド 胡瓜のキャビア バーミルクソース ハーブオイル
Winter Yellowtail Tartar
Cucumber Caviar, Avocado, Buttermilk, Herb Oil
211kcal



冬の根菜 牛蒡ロメスコソース
里芋 姫かぶ 菊芋 蓼根 トリュフ
Root Vegetable, Burdock Romesco Sauce
Japanese Taro, Baby Turnip, Jerusalem Artichoke, Lotus Root, Truffle
194kcal



金目鯛のポワレ
プローンシガー サフランアイオリ アメリケーヌ レムラード
Pan Fried Golden Eyed Snapper
Prawn Cigar, Saffron Aioli, Americaine, Remoulade
321kcal



AUS産ブリスケットのブルギニヨン
ビーツキャラメル タルティーボ ポレンタ アマランサス
Australian Brisket "Boeuf Bourguignon"
Caramelized Beets, Polenta, Tardivo, Amaranth
514kcal



フォレノワール
グリオット ブラックチェリーのジュレ ソルベショコラ
Foret Noir
Griot, Black Cherry Jelly, Chocolat Sorbet
406.2kcal



Allergen Ingredients / アレルギー表記

Gluten/小麦 Egg/卵 Dairy/乳 Shrimp/海老 Crab/蟹 Alcohol/アルコール Nuts/ナッツ Walnut/くるみ Beef/牛肉 Chicken/鶏肉 Pork/豚肉 Fish/魚 Buck wheat /そば

Please inform us if you have any food allergies or dietary restrictions. / 食材などにアレルギーや制限のあるお客様は、お申し出ください。

All prices are quoted in Japanese Yen tax included. We serve 100% cage-free eggs.
表記料金は全て日本円、税込みでございます。当レストランで使用している卵はすべて、平飼い卵（ケージフリー）でございます。