



Signature

8000 yen

お食事に合わせたオーストラリアワイン 5 種類と共に
14000 yen

アミューズ
～オーストラリア旅行～

タスマニア産 オーシャントラウトの“ Sashimi ”
ジンジャーエシャロット フェタチーズ

鱧のロースト
アスパラ ホタテ うま味スープ

紅茶で燻製にしたNSW産うずらのロースト
アーモンドクリーム プルーン ネギのグリル

NSW 産葡萄牛のグリル
～ステーキパイの再構築～
マッシュポテト パルメザンズッキーニ グレイビーソース

アヴァン デセール

リコリスのセミフレッド
ゆずシロップ フロランタン グラニースミスのゼリー

小さな伝統菓子

Chef Restaurateur LUKE MANGAN

表示金額は消費税を含んでおります 別途サービス料(10%)を加算させていただきます

Tax inclusive. 10% service charge will be added.



Signature

8000 per person
14000 per person with matching wine

Amuse
--- Australian journey ---

Sashimi of fish from Tsukiji market
ginger & eschallot dressing, Victoria goat's feta

Roasted pike eel
scallop, asparagus, umami sauce

Tea smoked quail
Almond cream, prunes, grilled leek

Grilled NSW premium grain fed beef
--- deconstructed steak pie ---
Mashed potato, parmesan zucchini, gravy sauce

Today's pre dessert

Liquorice semifreddo
pernod, yuzu, lime

Petit fours
Coffee or Tea

Tax inclusive

Please note a 10% service charge will be added to the final bill.