

# Today's Special

- ・タスマニア産 生ガキ "キャッツ・アイ" 1個 ¥550  
Oyster natural from Tasmania "Cat's eye"
- ・パテ・ド・カンパニョーニュ ¥900  
Pâté de campagne
- ・タスマニア産 オシャントラウトのマリネ ¥1,500  
ディルのクリームとビーツのマリネ添え  
Marinated ocean trout from Tasmania with dill cream & beets
- ・オーストラリア産 ラムのハム ミントソース ¥1,100  
Australian lamb ham (shoulder) with mint sauce
- ・オミボール Minced fish cake 人気No.1! 1個 ¥500
- ・オーストラリア産 ラムのサモサ 2個 ¥600  
Australian lamb "Samosa"
- ・オーストラリア産 ラム タンのスパイシー串焼き 1本 ¥700  
Skewered spicy Australian lamb's tongue
- ・オーストラリア産 リブロースステーキ 400g フライドポテト付き ¥5,800  
Australian rib roast steak with fried potatoes
- ・オーストラリア産 牛タンのロースト 柚子レモン塩添え ¥2,800  
Australian roasted beef tongue with original Yuzu lemon salt
- ・オマール海老のア・ラ・クレーム ¥2,000  
À la cream de Homard Lobster
- ・タスマニア産 オシャントラウトのグリル/ポウル ¥2,100  
季節の野菜添え Choose cooking style  
Ocean trout from Tasmania with seasonal vegetable Grilled / Steamed

Dinner Menu Mon-Fri 17:30 ~