

Lunch Course

ランチ・コース

Appetizer + Main Course + Dessert + Coffee & Sweets 4,000
前菜 + メインディッシュ + デザート + コーヒーと小菓子

Appetizer + Main Course + Coffee 3,000
前菜 + メインディッシュ + コーヒー

Appetizer

前菜

South Salad

サウスサラダ

Seafood, Meat, Vegetables... Surf & Turf Salad
海の幸、大地の恵、季節野菜のサラダ

+

Main Course

メインディッシュ

Surf & Turf

サーフ&ターフ

*Surf n' Turf is a main course combining seafood and meat.
Please choose 2 kinds of dishes from the the Sea, From the Land.
() is supplement price.*

魚介とお肉料理を組み合わせたメインディッシュです
右記の魚料理、肉料理より2種、お料理をお選びください、()内は追加料金になります

+

Dessert

デザート

*Please choose a dessert from the right.
右記よりデザートの一つお選びください*

+

Coffee

食後のお飲み物

Short Black / Long Black / White / Tea / Herb Tea

エスプレッソ、コーヒー、カフェ・ラテ、紅茶、ハーブティー

from the Sea

魚料理

Roasted smoked Tasmanian Salmon

スモークしたタスマニアサーモンのロースト

AUS Prawns Fritters wrapped with Kadaif

カダイフで包んだ天然海老のフリッター

Rare grilled Scallops with Chimichurri Sauce

北海道産ホタテのレアグリル チュミチュリソース

Caught the Fish (supplement +500)

本日の魚料理

Roasted Lobster with Garlic Butter sauce (supplement +800)

オマール海老のロースト ガーリックバターソース

from the Land

肉料理

Grilled "Iwachu" Pork from IWATE

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

Grilled AUS Grain Fed Beef (supplement +500)

オーストラリア産グレインフェッドビーフのグリル

Grilled NSN Lamb Chops (supplement +800)

ニューサウスウェールズ州ラムチョップのグリル

Grilled VIC WAGYU Beef (supplement +1,000)

ビクトリア州 オーストラリアWAGYUのグリル

Dessert

デザート

Pavlova

Australian traditional dessert

"パブロヴァ" オーストラリア伝統のデザート

Ice Cream (Vanilla, Manuka Honey) & Sorbet

バニラとマヌカハニーのアイスとシャーベット

Chocolate & Black Cherry Mousse with Pistachio Ice Cream

チョコレートとブラックチェリーのムース ピスタチオのアイス

Organic Earlgray Blanc Mange "SETOKA" Sorbet & Comport

アール 그레이のブランマンジェ "せとが"のソルベとコンポート

Licorice Nougat Grasse with Lime Caviar

リコリスのヌガーグラッセ ライムキャビア添え



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

Australian Cuisine

Surf & Turf

South

SEAFOOD & GRILL