

Saqura Course

～前菜盛り合わせ～

タスマニア産鱒の砵巻き 芥子酢味噌掛け

NSW州産ヒラマサの山葵オイル和え

フォアグラと昆布の佃煮

クイーンズランド産クリスタルベイプローンとジャガイモの蕘揚げ

Ocean trout wrapped Daikon radish with vinegar miso

Kingfish sashimi marinated Wasabi oil

Duck foie gras and kelp seaweed “Tsukudani”

Deep fried Crystal bay prawn mince covered with potato

タスマニア産鮑の塩釜焼き

Oven baked slice Abalone infused in natural juices, sake and soy

季節の野菜と魚介の茶巾蒸し 生姜の餡かけ

Seafood crepe filled with whiting and crystal bay prawn with ginkgo nuts

Served with ginger flavoured bonito broth

柚子胡椒を忍ばせた銀ムツの天麩羅 オレンジ塩で

Deep fried Tooth fish Tempura citrus pepper flavour

鴨の治部煮 ポートワインの香り

Pan fried duck breast “Jibuni” style port wine flavour

仔牛ヒレ肉の柚子味噌焼き ホワイトアスパラガスのお浸し添え

Milk fed Veal covered with Yuzu citrus miso with White asparagus and Tamari soy sauce

Or 又は

銀むつの杉板焼

Black cod marinated in White miso

デザート

Dessert

\$120

Optional Matching Wines \$ 85 per person