

Yoshii 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バイプローンとジャガイモの養揚げ

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 ginko 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

ソルベ

Lemon grass champagne sorbet

握り鮓

Chef Yoshii’s Selected Daily Fresh Sushi

デザート

Dessert

\$130

Optional Matching Wines \$ 85 per person