

APPETIZERS

小ヤリイカのリング揚げ 特製アイオリソース Grove Calamari w/ Pimento Aioli	950
タスマニアンサーモンカルパッチョ Today's Carpaccio with Gazpacho Sauce	980
カナダ・ソルトスプリング産ムール貝のワイン蒸し Salt Spring Steamed Mussels w/ Craft Beer	1200
ビーツのマリネ、フェタチーズとギリシャ風ヨーグルトのソース Marinated Beets, feta, crushed walnuts, cilantro and Tzaziki	800

SALADS

生ハムイタリアンプロシュートと焦がしアボカドとモッツアレッタのサラダ Charred Avocado salad with Arugula, seasonal fruit, Mozzarella, dry oregano and prosciutto	1400
リトルジェムレタスとゴルゴンゾーラのサラダ Little Gem Lettuce with Creamy Gorgonzola dressing, candy pecans, apple, cottage cheese and Bacon	1300
キヌアとアボカドと柑橘のヘルシーサラダ Quinoa Salad with Carrot, Cumin Confit Pistachio, Orange, Grapefruit, and Avocado	1100

HUMMUS

ヒヨコ豆と豆乳のクラシックフムス Classic Hummus	780
アボカドのフムス Avocado Hummus with Cumin Pistachio Confit	900
ビーツのフムス Beets Hummus	850
ナスと茸のフムスポウル Sauteed Eggplant and mixed Mushrooms with Hummus, Balsamic Glaze to taste	980
仔羊のワイン煮込みとフムスポウル Port Braised Lamb Shoulder with Hummus and Tzatziki	1200

OVEN ROASTED VEGETABLES

カリフラワーとブロッコリーのロースト サフランのアイオリ Cajun Cauliflower with saffron aioli	850
とうもろこしのロースト、自家製マヨネーズとチリ風味 Mexican Corn with homemade mayo, feta cheese, Chili Pwd, and lime to taste	700
芽キャベツのハニーロースト クリスピーベーコンとタイム Honey Coated Brussel Sprouts with bacon and thyme	680
オクラとトマトのロースト Okura, roasted tomato sauce, pine nuts and mint	700

PASTA

鯖のスマークとからすみ、パクチージェノヴェーゼのスパゲッティニ Smoked mackerel with cilantro pesto topped with bottarga	1500
パプリカとイタリアンソーセージサルシッチャのトマトソースパスタ Italian sausage with bell peppers, onion, tomato confit and sage	1700
黒トリュフと半熟卵、カリフラワーポタージュのカルボナーラ Cauliflower cream carbonara with corn and truffle	1800
ウニのクリームソース Uni Cream sauce	1600

PIZZA

マルゲリータ Margherita	1200
ハウレンソウ、ルッコラとベーコン 緑たっぷりのピッツァ Green Veggies Pizza	1400
生ハムとルッコラ、タレツジョチーズのピッツァ Prosciutto, Fig and arugula, taleggio, garbanzo paste, garlic and fig reduction	1700
スマークモッツアレッタといわし、カリフラワー、オレガノのピッツァ Cauliflower, sardine, oregano, confit tomato, smoke mozzarella	1600
マッシュルームとトリュフのピッツァ Rosemary Mushroom with goat cheese and truffle oil	1800

MAIN

いろいろ茸のスペルト小麦と玄米のクリームリゾット Farro Risotto with Mixed Mushrooms	1500
タスマニアサーモンのレアグリル Grilled Tasmanian salmon with romesco and Charred Corn bed of Clam Rice	2300
低温調理でじっくり火を通したやわらかポーク スパイシーチポトレソース Sous-vide pork shoulder with Chipotle Coconut Sauce and bed of couscous	2300
窯焼き牛肉とチーズのハンバーグ Oven Roasted Hamburg	1800

DESSERT

本日のアイスクリーム Today's Ice cream	600
バナナキャラメルフレンチトースト Banana Caramelized French Coffee	750
コーヒーゼリー Original Coffee Jelly	450
本日のパフェ Today's Parfait	750
ティラミス Tiramisu	650