

A La Carte

— Antipasto —

サーファーズパラダイス - Surfers Paradise - ——— 1,600yen

伊佐木のカルパッチョ レモングラスの香りを包み込ませたジュレ
ルバーブのアクセント トロピカルなイメージに

ラミントン国立公園 - Lamington National Park - ——— 1,900yen

フォアグラの苔仕立て イタリア産うさぎのプロシュートコット
ハイビスカスと木の実のジュレ アプリコットのアンサンブル

— Primo Piatto —

ナチュラルブリッジ - Natural Bridge - ——— 2,200yen

岩魚のコンフィとジンジャーで炊き上げたジャガイモのリビエーノ
黒いトルテリーニ ローストしたグリーンパプリカとミョウガを添えて

— Secondo Piatto —

hinterland - Hinterland - ——— 2,600yen

オーストラリア産仔羊のローストとラベンダーのマリアージュ
ブドウからとったオレンジ香るソース アイスプラントをアクセントに

— Dolce —

バーレイヘッズ - Burleigh Heads - ——— 1,000yen

キンモクセイの香りを纏わせた桃のコンポート
タイムの香るバニラのジェラートをカボスの芳香で フランボワーズのソースと共に

Course

5品 + 食後のハーブティー付き

Kaori Tabi Special Dinner Course

6,300yen

Herb Tea

サーファーズパラダイス - Surfers Paradise -

～彼方まで伸びる海岸線の香り～

ラミントン国立公園 - Lamington National Park -

～雄大に広がる森林の香り～

ナチュラルブリッジ - Natural Bridge -

～妖精の棲む洞窟の香り～

hinterland - Hinterland -

～自由に大空を飛ぶ気球の香り～

バーレイヘッズ - Burleigh Heads -

～展望台から眺めるサンセットの香り～

All 650yen

※ お料理代とは別にお一人様テーブルチャージとして700yenをいただいておりますのでご了承ください。

※ 料金は全て税別金額です。