



PRODUCED BY  TWO ROOMS

-HALL SAUVIGNON BLANC NAPA VALLEY 2019-

SEAFOOD ON ICE

**FRESHLY SHUCKED OYSTERS TOPPED WITH SAUVIGNON BLANC WASHED HOKKAIDO
SALMON ROE & YUZU PONZU · POACHED NEW CALEDONIAN PRAWNS AURORA SAUCE**

シーフード氷盛り

フレッシュオイスターとソーヴィニヨン・ブランでマリネした北海道産いくら ゆずポン酢
ニューカレドニア産天使の海老 オーロラソース

-HALL MERLOT NAPA VALLEY 2018-

PAROO KANGAROO CARPACCIO

MANUKA HONEY · ROSEMARY · ROCKET

パルーカンガルーカルパッチョ

マヌカハニー・ローズマリー・ルッコラ

-HALL JACK'S MASTERPIECE CABERNET SAUVIGNON NAPA VALLEY 2016-

JACK'S ONION SOUP

GRUYERE GRATIN

JACK'S オニオンスープ

グリュイエールグラタン

-KATHRYN HALL CABERNET SAUVIGNON NAPA VALLEY 2018-

SLOW ROASTED PASTURE FED CAPE GRIM TOMAHAWK

OLIVE OIL PARIS MASH · TAPENADE TOSSED GREEN BEANS · SPICED RED WINE JUS

ゆっくり火入れしたケープグリムトマホーク

オリーブオイルマッシュポテト・インゲン豆のタプナード・スパイスレッドワインジュ

-HALL LATE HARVEST SAUVIGNON BLANC 2007-

LEMON MERINGUE PIE

SAUVIGNON BLANC NAPA VALLEY ICE-CREAM

レモン メレンゲ パイ ソーヴィニヨン・ブラン アイスクリーム