

Oyster & Clod fish

フレッシュオイスター Fresh Oyster	1pc¥700/6pc¥3,000
オイスターフリット Oyster Frites	1pc¥800
ベイクドオイスター Baked Oyster	1pc¥800
タスマニア産サーモンのミキューイ Tasmanian Salmon Mie Cuit	¥1,500
低温調理でしっかりと仕上げたオーストラリア産のサーモン	

Garden

オーガニックサラダ Organic Salad	¥1,300
季節の野菜のオープン焼き Boiled Vegetables	¥1,500
旬の野菜とカチョカヴァロ(イタリアのチーズ)でオープン焼き	
バーニャカウダ Bagna Cauda	¥1,300
季節野菜に自家製の冷製ソースを合わせたバーニャカウダ	
ビーツのフムス Beetroot Khumus	¥1,200
ひよこ豆とビーツのペーストにデュッカスパイスを加えた一品	
ブラータ Burrata and Fruits	¥1,800
フレッシュタイプのブラータチーズにフルーツを添えた一品	

Main

ラム煮込み Stewed Lamb	¥3,200
オーストラリア産ラム肩肉のトマト煮込み	
本日の鮮魚のブイヤベース Today's Fish Bouillabaisse	¥4,000
鮮魚などを煮込み、トマトやサフランで香りをつけたスープ料理	

Grill

AUS 産穀物牛のグリル〜ランプ〜 Rump	¥3,600
肉質が柔らかく、かつサシが少なめで旨味が高い	
AUS 産穀物牛のグリル〜内もも〜 Topside	¥3,600
噛めば噛むほど旨味が出てくる赤身のお肉	
オーストラリア産ラムラック Roasted Lamb Rack From Australia	¥4,000
オーストラリア産骨付きラム肉をじっくりロースト	
AUS 産穀物牛のグリル〜イチボ〜 Aitchbone	¥4,500
サシが入りやすくジューシーで噛みごたえと旨味がある	
AUS 産穀物牛のグリル〜リブローズ〜 Rib Roast	¥5,000
柔らかくてきめ細やかな肉質、濃厚な旨味、上品な甘み	
宮崎牛もも肉のタリアート Miyazaki Wagyu Tagliata	¥6,000
宮崎牛のスライスに爽やかな柚子胡椒ソース	
神戸牛もも肉のグリル KOBE Wagyu Grill	¥7,000
マデイラワインとトリュフの濃厚なソースを添えた一品	

Pasta & Risotto

パスタ〜カチョエペペ〜 Pasta~Cacio e Pepe~	¥1,800
チーズと胡椒のオイルベースパスタ	
本日のパスタ Today's Pasta	¥ASK
詳しくはお近くのスタッフまで	
リゾット〜生ハムとグラナパダーノ〜 Risotto~Jamon Serrano & Grana Padano~	¥1,800
スパークリングワインで仕立た生ハム&チーズリゾット	

Butcher

シャルキュトリー盛り合わせ Charcuterie Plate	¥3,200
ボークハム・パテドカンパーニュ・リエット・ハモンセラーノ ビアブルスト・フムス	
ボークリエット Pork Rillettes	¥900
豚肉をロードや塩と一緒に煮込んで作るつまみに最適な一品	
山形豚の自家製ハム Pork Roasted Ham	¥1,200
生ハムと季節のフルーツ Jamon Serrano and Fruits	¥1,400
自家製パテドカンパーニュ Pate de Campagne	¥1,600
山形豚と鶏レバーの田舎風パテ	

Tapas

ミックスオリーブ ¥800
Mixed Olives

スパイスミックスナッツ ¥800
Mixed Nuts

自家製ピクルス ¥800
Pickles

ドライフルーツ ¥900
Dry Fruits

レーズン・クランベリー・パイン・アプリコット・プルーン・イチジクのミックスドライフルーツ

自家製生チョコレート ¥900
Raw Chocolate

AUS 産の赤ワインを加えた滑らかでソフトな生チョコレート

トリュフ入りフレンチフライ ¥1,200
Truffle Fries

トリュフとチーズが香るフレンチフライ

タコス 2pc¥1,600
Tacos

スパイシーに仕上げたタコスに自家製サルサソース付き

スプリングロール(春巻き) 2pc¥1,600
Spring Roll

豚肉の軟骨などを加えて自家製のチリソース付きの春巻き

Cheese

チーズ 1 種/3 種/5 種 ¥800/¥1,800/¥3,000

ブルー ハード
Blue Hard

シェーヴル 白カビ
Goat Milk Bloomy Rind

オーストラリアンチーズ
Australian Cheese

Dessert

ファーブルトン ¥1,200

Fabreton

プルーンを練りこんだもちもち食感の温かいスイーツ

チョコレートテリーヌ ¥1,000

Chocolate Terrine

AUS 産のエクストラヴァージンオリーブオイルを加えたテリーヌ

バスクチーズケーキ ¥1,000

Basque Cheese Cake

AUS 産のクリームチーズとレザーウッドハニーで仕上げたケーキ

ティラミス ¥1,000

Tiramisu

マスカルポーネと AUS 産のクリームチーズで食べ疲れしない一品

自家製ブリュレ ¥1,000

Brulee

チェリーアイスを添えた軽やかな口当たりの一品



※当店ではお席料といたしまして、

お一人様 500 円頂戴しております。

There is a cover charge of ¥500 per guest.

アミューズ

シャルキュトリー盛り合わせ

温前菜

AUS 産穀物牛のグリル

パティシエ特製デザート

コーヒーor紅茶

※お席料といたしまして、一名様につき¥500 を別途頂戴しております。

There is a cover charge of ¥500 per guest.

Banksia とは・・・

Banksia とはオージープランツと呼ばれる

オーストラリア産のお花です。バンクシアの種は
とても硬く、この種は山火事などの刺激で
破裂する仕組みとなっている為、
花言葉は「勇気ある恋」、「心に鎧を着る」です。

自然現象である山火事に耐え抜かなければなら
ないため進化を遂げたそうです。

そんなバンクシアからスタッフ一同日々進化を
遂げながら、世界各国のワインやカクテルで楽し
んでいただける東京で唯一のオーストラリアン

ビストロを目指しております