

# Bonnie

サンプルメニュー

\$195/1名

BREAD | CONDIMENTS パン | コンディメント

サワードウ、パインオイル、スモークペーパーバークバター、マカダミアピュレ、ワトルシードクリスプ

SQUID INK | NATIVE FINGER LIME イカスミ | ネイティブフィンガーライム

イカスミシュー、スモークサーモンムース、ネイティブフィンガーライム

SOUTHERN YELLOWFIN TUNA | SEAWEED | SUCCULENTS キハダマグロ | 海藻 | 多肉植物

キハダマグロ、焦がしのりドレッシング、シーパール、きゅうり

LOCAL CUTTLEFISH | CAULIFLOWER | PUFFED GRAINS コウイカ | カリフラワー | パフグレイン

ウィットサンデー産コウイカ、麴でローストしたカリフラワー、うまみテクスチャー

VENISON PASTRAMI | NATIVE WATTLESEED | SMOKED BEETROOT | BLACK GARLIC

鹿肉パストラミ | ネイティブワトルシード | スモークビートルート | 黒にんにく

ワトルシードで味付けした鹿肉のキュア、スモークビートルート、黒にんにくピュレ

CUVÉE CHOCOLATE TEXTURES | WAGYU FAT ICE CREAM

キュヴェチョコレートテクスチャー | 和牛脂アイスクリーム

キュヴェチョコレート、ウイスキーサルタナ、ミルクアイスクリーム、仕上げに和牛脂