Ochre restaurant
modern australian

Mietta's "オーストラリアのレストラン、トップ 100"
2011、2013 年度イベントケータリングオーストラリア・ファイナリスト
2008、2013 年度 ACF ノースクイーンズランド州レストランオブザイヤー受賞
トリップアドバイザー – 殿堂入り
2015 年クイーンズランド・ツーリズム賞 – 銀賞

Summer 2016/17

Breads　パン **$**

Grilled focaccia フォカッチャ(イタリア風パン) | マカダミアナッツとルッコラのペスト、ドライトマトのタプナード、バルサミコ風味オリーブオイル 11
Wattle seed damper loaf アカシア入りダンパー(オーストラリア風のパン) | マカダミアオイルと天然ドウッカスパイス 8

Starter / Main

Thai Calamari salad タイ風イカリングサラダ、トマトとチリのサラダ、チンゲン菜とタマゴ麺とともに 19
Twice cooked pork belly seared Queensland scallops 二度焼きした豚のバラとクイーンズランド州産ホタテの炙り、プラムジャムとカリフラワーのピューレ 22
Salt and pepper quail うずらの塩胡椒風味、圧搾したスイカとフィンガーライム 21
Tasmanian salmon Mi Cuit タスマニア産サーモンのミ・キュイ(半焼き)、生姜とデザートライム、キュウリと野生の新鮮ハーブ 22
Tableland Beef Carpaccio テーブルランド産ビーフのカルパッチョ、胡椒、ビートルートのピクルス、ラディッシュ、トウモロコシ、2 度燻製されたペッコリーノ・チーズ 21
Tempura gulf bugs on lemongrass ガルフ産ウチワエビの天ぷらとレモングラス、グリーンパパイヤサラダ、スイートチリのレモンマートル 28 / 42
Yabby, prawn and clam 食用ザリガニ、エビとアサリ、レモンマートルのフィットチーネ、唐辛子・ニンニクとバニラの白ワインソース 26 / 40
Salt and native pepper leaf crocodile and prawns ワニとエビの塩・胡椒風味、ベトナム風ピクルス、レモンアスペン入りサンバル 22 / 38
Char grilled kangaroo sirloin カンガルーサーロインの炭火焼、クアンドン入りチリダレ、サツマイモのフリッター、チンゲン菜 22 / 39

Morganbury pork fillet ケアンズ高原産ポークフィレ、砕いたマカダミアナッツ、デビッドソンプラムとキュウリのピクルス、フェンネルのピューレ 38
Chicken supreme チキンシュプリーム、黒いライスケーキ、燻製トマトのサルサ、アボカド、葉唐辛子のパリパリ鶏皮 36
Summer lamb 夏季限定の子羊、マリネされたテンダーロイン、パンツァネッラ(パンの入ったサラダ)、天然トマトのアイオリ 38
Roast duck breast 合鴨むね肉のロースト、緑茶そば、マンゴーとリンゴ・梨のキムチ仕立て、デビッドソンプラムのマスターストック 39
Wallaby topside じっくりローストしたワラビーもも肉、ジャガイモと柑橘類のマッシュ、生ハム砂糖漬け、アカシアとデインツリーバニラのグレーズ 40
Chefs duck and rice; シェフの鴨とライスのプレート
Twice cooked duck 二度焼きした鴨肉、ココナッツと野生トマトのソース、ブラジル米と豆 Half 39 - Whole 66

Fresh fish and Oysters 新鮮な魚と牡蛎 ー時価ー日替わりスペシャルをご覧ください。

Tasting plates おすすめの盛り合わせ

Australian Antipasto　オーストラリアンオードブルの盛り合わせ 26 / 40
グリーンアンツとサーモンのマリネ、天然スパイスとカンガルーの燻製、カカドゥプラム、エミューのワンタン、デイビットソンプラムのチリソース、クロコダイルの燻製、ライベリーのマヨネーズ、カブレーゼと揚げダンパー

Seafood Compilation　シーフードの盛り合わせ 26 / 44
マグロとメカジキの刺し身、ポン酢とワカメ、エビとライスヌードルのココナッツラクサ、タイ風イカリング

Tablelands Premium beef テーブルランド産特選ビーフー地元生産者からの厳選された熟成肉ーケアンズ高原モーガンバリー産

Tenderloin テンダーロイン(ヒレ)200 グラム、ジャガイモのフォンダン仕上げ、ケール、玉ねぎのピューレ、ペッパーベリーのソース 44

以下のステーキは、鴨肉の油でローストしたジャガイモ、黒ニンニクと牛骨髄バター、紫たまねぎと共にお召し上がりください。
Strip loin ストリップロイン(サーロイン)250 グラム、28 日熟成 42
Tomahawk トマホーク(骨付きリブロース)600 グラム、35 日熟成 75

Red Ochre Platters 当店特製盛り合わせ 日替わりスペシャルをご覧ください

Australian game platter オーストラリアン狩人流盛り合わせ（お２人様よりご注文ください） お一人様 54
Seafood platter シーフードの盛り合わせ（お２人様よりご注文ください） お一人様 76
Taste of Australia オーストラリアの味覚を詰め込んだ４コースセットメニュー（お２人様よりご注文ください） お一人様 70
Vegetarian tasting plate ベジタリアン料理の盛り合わせ お一人様 30

Side Orders 副菜

Green vegetables 緑の野菜盛り合わせ、醤油・みりんとゴマ風味 11
Tomato and bocconcini salad トマトとボッコンチーニチーズのサラダ 14
Roast kipflers with duck fat, rosemary and Murray River salt flakes 鴨肉油のローストポテト、ローズマリーとマレー川の塩 10
Rocket and parmesan salad ルッコラとパルメザンチーズのサラダ、バルサミコとクイーンズランド州産のオリーブオイル 9
Jasmin rice, lemon myrtle and fried onion ジャスミンライス、レモンマートル、揚げ玉ねぎ 5
Tossed salad with lemon aspen macadamia dressing レモンアスペン・マカデミアナッツドレッシング和えサラダ 9
Ochre salad 当店特製サラダ　数種のサラダ菜、半生トマト、カリカリベーコン、オリーブ、フェタチーズ、スパイシーマカデミアナッツ、ガーリックマヨネーズ 16

Desserts デザート

Wattle seed pavlova	アカシア入りパブロバ、デビッドソンプラムのシャーベット、マカデミアナッツのビスコッティ	16
Chocolate slut	チョコレートづくし、ミルクチョコレートのタルト ・ホワイトチョコとラズベリーのムース添え、ソースたっぷりのチョコレートプリン ダブルチョコレートのアイスクリーム、唐辛子の砂糖漬けとサンライズライム	20
Mango Delice	マンゴーデザート、マンゴー、パッションフルーツ、ココナッツとマカダミア、ライチのゼリー、 ピーナッツのプラリネ、苺とリバーミントのシャーベット	18
Davidson plum mousse	デイビッドプラムのムース、マカダミアのパソッカ、レモンマートルとココナッツのアイスクリーム	18
Quandong brulee	クアンドンのブリュレ、ヘーゼルナッツのチュイール	16
Affogato	アフォガート、バニラビーンズアイスクリーム、アイスのソースを選べます (コーヒー又はリキュール)	16
Selected Gallo cheese, pepper leaf lavosh	ケアンズ高原ガロ社の選りすぐりチーズとコショウの葉入り薄パン、いちじくのチャツネ	18
Ochre dessert platter - Go Wild!	当店特製デザート４種類の盛り合わせ（４名様よりご注文ください） お一人様	17

6/1 Marlin Parade, CAIRNS 4870 Phone: 40 510 100
Waterfront Dining @ Harbour Lights
Website: www.ochrerestaurant.com.au Email: sales@ochrerestaurant.com.au
Since 1994 - Menu change 51 – November 2016