

Summer 2017/18

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、ドライトマトのタブナード、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ゥッカスパイス	8

Starter / Main

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、デイビッド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、ヤギのチーズとローストしたパプリカ		
Twice cooked pork belly, seared Queensland scallops	二度焼き豚バラと QLD 州産炙りホタテ、プラムジャムとカリフラワーのピューレ	22
Quinoa, roast beetroot and macadamia salad	キヌアとビーツ、マカダミアサラダ、フェネル、オレンジ&マンゴの酢漬、ラブナチーズ	18
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
Saku tuna, squid ink blini	サーモンのサクとイカ墨のブリヌイ(ロシア風パンケーキ)、生姜とデザートライムのソース、蔓と野生ハーブ	20
Today's fresh sashimi	本日のお刺身、キュウリ、ポン酢とワカメ、燻製トマトのシャーベット	20
Ricotta gnocchi	リコッタチーズのニョッキ、天然マッシュルーム、トリュフクリーム、緑のプッシュサルサ、ペコリーノチーズ	19
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、グリーンパイヤサラダ、スイートチリのレモンマートル	28 / 42
Red claw lobster	レッドクローロブスターのグリル、レモンマートル入りバター、味噌、エノキ	24 / 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 / 39
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、サツマイモのグラタン、チンゲン菜	22 / 39
Morganbury pork fillet	ケアンズ高原産ポークフェレ、マカダミアナッツの衣、梨、ルッコラとパルメザンのサラダ、ライベリーのマヨネーズ	36
Chicken breast prosciutto wrapped, pocketed with mozzarella	鶏むね肉とモッツアレラの生ハム包み、燻製トマトとアボカドサルサ	37
Lamb rump with saltbush ash	ラム肉のランプ・ソルトプッシュと共に、ビーツの甘酢、ジャガイモとローズマリーのグラタン	38
Roast duck breast	合鴨むね肉のロースト、ネギ入り餅、デイビッドソンプラム、マンゴーと生姜の付け合わせ	39
Wallaby topside	じっくりローストしたワラビー、カリフラワーライス、豆のピューレ、根セロリのレムナード、アカシアとデインツリー産バニラソース	42

• **Fresh fish and Oysters** 新鮮な魚と牡蠣 一時価一日替わりスペシャルをご覧ください。

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

Tenderloin - 200gm	テンドーロイン(ヒレ)200 グラム、ホワイトチョコとクミンのマッシュ、エアルーム品種の野菜、ペッパーベリーのソース	46
以下のステーキは、鴨肉の油でローストした新ジャガ、黒ニンニクと牛骨髄バター、紫たまねぎと共に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	緑のお野菜盛り合わせ、醤油・みりとゴマ風味	11
Tomato and bocconcini salad	トマトとボッコッチーニチーズのサラダ	14
Roast new potato's with duck fat, rosemary and Murray River salt flakes	鴨肉油の新じゃが、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
Sweet potato fries	サツマイモのフライ、野生のトマトのガーリックマヨネーズ	9
Spiced fries	スパイスフライドポテト	8
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	特製サラダ-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、スパイスマカデミアナッツ、ガーリックマヨ	16

• **Desserts** デザート

Wattle seed pavlova	アカシア入りパヴロバ、デイ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 and almond mousse cake	チョコレートとアーモンドのムースケーキ、マンゴー、苺、リバーミントのサラダ、バニラアイス	19
Deconstructed riberry banoffee pie	ライベリーのタルト風バナフィーパイ、マカダミア、キャラメル、ローカルラム酒の燻製、キャラメル・バナナとバナナのジェラート	17
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	17
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パン、いちじくチャツネ	20
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