

Winter 2018

Japanese Menu

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ベスト、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バイス		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、クોકロダイルの燻製、ライペリーのマヨネーズ、ヤギのチーズとローストしたパブリカ		
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 キヌアとピーツ、マカダミアサラダ、フェンネル、オレンジ、ムントリーの酢漬け、ラバナチーズ		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
Black mussel ムール貝、トマトとレモンマートルのチリソース、ブルスケッタ		19
Today's fresh sashimi 本日のお刺身、キュウリ、ポン酢とワカメ、天然ハーブ		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		22
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、グリーンパパイアサラダ、スイートチリのレモンマートル		28 / 42
Red claw lobster レッドクロロブスター(淡水ザリガニ)、レモンマートルのフェットチーネ、唐辛子、ニンニクと海バセリ		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、サツマイモのマッシュ、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、ライペリーのマヨネーズ		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 bush tomato harissa ラム肉ランプ・野生のトマトと地中海風ハリッサ、ひよこ豆のペースト(フムス)と燻製茄子のピクルス		38
Duck leg curry 合鴨もも肉のカレー、リバーミントのヨーグルトサラダ、ローゼルのチャツネ、ライス		37
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ナラソース		42

Fresh fish and Oysters 新鮮な魚と牡蠣 - 時価 - 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 テンダーロイン(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、トリュフ風味のバター、紫たまねぎのジャム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名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名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名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
Spiced fries スパイシーフライドポテト、ガーリックマヨネーズ	8
Sweet potato fries サツマイモのフライ、野生トマトのマヨネーズ	9
Tossed salad with lemon aspen vinaigrette トスサラダ、レモンアスペン風味のフレンチドレッシング和え	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、スパイシーマカダミアナッツ、ガーリックマヨ	16

Desserts デザート

Wattle seed pavlova アカシア入りパブロバ、デイビッドソンプラムのシャーベット、マカダミアナッツのビスコッティ	16
Chocolate Slut チョコレートづくし、ダークチョコレートとリバーミントのムース、塩キャラメル、ホワイトチョコとドライ莓のアイスクリーム、レモンマートルスティックと莓のエドナ産シングルオリジンチョコレートかけ	20
Deconstructed riberry banoffee pie ライペリーのタルト風パノフィーパイ、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、バナ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