

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 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、クコダイルの燻製、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	26 / 40
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
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	じゅ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	スパイスフライドポテト、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、スパイス-マカダミアナッツ、ガーリックマヨ	16

Desserts デザート

Wattle seed pavlova	アカシア入りパヴロバ、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