

Summer 2018/19 - Japanese

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ライス	8	
		Starter /
Main		
Australian Antipasto オーストラリアンオードブルの盛り合わせ グリーンアー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 salad キヌアとピーツ、マカダミアのサラダ、フェネル、オレンジ、ムントリーの酢漬け、ブロッカーチーズ(イタリア原産のフレッシュチーズ)	18	
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、緑のブッシュサルサ、ペコリーノチーズ	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	
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	
Sugarcane mackerel sticks サトウキビと鱈、炙りパイナップルとサンライズ ライムのサルサ	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	
Fettuccini with lemon myrtle エビ、イカとレモンマートルのフェットチーネ、ケイパーとチリ、ハーブとともに	22 / 39	
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、ルッコラとバルメザンのサラダ、ライペリーのマヨネーズ	37	
Chicken breast 鶏むね肉、マンゴーとマカデミアナッツ、レモンアスペン、タロイモチップス、ニンジンとスナップエンドウ	37	
Lamb rack 子羊の背肉、アカシアの種と焼きニンニク、南瓜と蜂蜜のピューレ、セロリの寝のマヨネーズソース	42	
Duck leg confit 合鴨もも肉のコンフィ、ココナッツと三度豆のヌードルケーキ、中国野菜・菜心、デイビッドソンプラムと生姜のソース	38	
Wallaby fillet ワラビーのフィレ、アラマンソ、ラテンアメリカ風ソースと緑トマトのソルトブッシュ	42	
Fresh fish and Oysters 新鮮な魚と牡蠣 一時価-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 and braised cheek テンダーロインとほほ肉煮込み、柑橘類のマッシュ、玉ねぎのピューレ、キノコのソテー、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)	54	お一人様
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)	76	お一人様
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)	70	お一人様
Vegetarian tasting plate ベジタリアン料理の盛り合わせ	30	お一人様
Side Orders 副菜		
Green vegetables 緑のお野菜盛り合わせ、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 ルッコラとバ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 アカシア入りパブロバ、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 mascarpone cheesecake チョコとマスカルポーネチーズケーキ、マンゴーとパッションフルーツ、苺とミントのシャーベット	18	
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、カラメル・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 local cheese 厳選・ケアンズ高原ガロ牧場のゴルゴンゾーラ、ブリー、チェダーチーズ、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)	17	お一人様