

## Winter 2019 – 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ウカスパイス	8

**Starter / Main**  
26 / 40

### 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、カカドゥブラム、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 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、プラータチーズ(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、緑のプッシュサルサ、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
Todays 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、グリーンパパイアサラダ、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、サツマイモの天ぷら、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 鶏むね肉のプロシュート巻き、ブロッコリー、トマトの燻製、アボカドのサルサ	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、セロリ根のマヨネーズソース	42
Daintree tea smoked duck breast デインツリー産の紅茶で燻製した合鴨むね肉、天然ベリーのジュレ、サツマイモのグラタン、柑橘類とハーブ	40
Wallaby fillet ワラビーのフィレ、アラマンス、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 - 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、デイビット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 trio チョコトリパーミント、ソースたっぷりプリン、チョコレートチリタルト、ホワイトチョコと苺のアイスクリーム	20

<b>Deconstructed riberry banoffee pie</b>	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
<b>Davidson plum mousse</b>	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
<b>Quandong brulee</b>	クアンドンのブリュレ、ヘーゼルナッツのチュイール	17
<b>Affogato</b>	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
<b>Selected local cheese</b>	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
<b>Ochre dessert platter - Go Wild!</b>	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) <span style="float: right;">お一人様</span>	17