

Summer 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、ドライトマトのタップナード、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ッカスパイス	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、ケアンズ産ほうれん草のパイ

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ビュレ	22
Quinoa salad	キヌアとピーズ、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
Ochre Salad	サラダ葉ミックス、ドライトマト、カリカリベーコン、オリーブ、フェタチーズ、ピリ辛マカダミアナッツ、ガーリックマヨ	16
	\$8 プラスで スモークサーモンもしくはワニの燻製 追加	
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
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
Coconut prawns	海老とココナッツ、キムチとマンゴーのサルサ、ライムのマヨネーズ	20
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	38
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	38
Lamb Rump	子羊のランブ、ヒヨコ豆の中東風サラダ、レモンアスペンの胡麻ソース、ハチミツ入りのジェラトンワックス(AUS産植物)	40
Confit duck leg	合鴨のコンフィ、レンズ豆のシリアル、サンライズライム、シトラスとカルダモンのジュ	40
Wallaby topside, salt bush rub	ワラビーのもも肉、3種のトマトとオリーブのコンフィ、グリーンピース、ジャガイモ	44

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 and braised cheek	テンドーロインとほほ肉煮込み、柑橘類のマッシュ、玉ねぎのビュレ、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(骨付きリブローズ)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	12
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

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

Deconstructed riberry banoffee pie	ライベリーのタルト風パイ、マカダミア、キャラメル、ラム酒の燻製、バナナとバナナのジェラート	17
Mango and lemon myrtle panna cotta	マンゴーとレモンマートルのパンナコッタ、ホワイトラム酒のスナップ	16
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、プリー、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	