18

18

10

### Ochre lunch menu – Summer 2023/4 ランチメニュー

#### Lunch share platter ランチシェアプラッター

Sサイズもしくは M サイズからお選び頂いた 3 種類のお料理をシェアできるよう 1 皿に盛り付けさせて頂きます。お一人様\$38 (ポテトフライとワインもしくはビール 1 杯付)一最少 2 名様より

### Lunch 2 course special ランチ2コースシェアプラッター

Today's sashimi 本日のお刺身/ポン酢、ワカメ、カルカラ-DF, GF

Sサイズと M サイズから、もしくは M サイズとデザートから 2 種類のお料理をお選び下さい。お一人様\$37 (ワインもしくはビール 1 杯付)

#### Breads パン

Wattle seed damper アカシア入りダンパー /天然ドゥッカスパイス、オリーブオイル – DF, V	10
Bruschetta ブルスケッタ/ルッコラとマカダミアのペスト、トマト、バジル、ブッシュトマト - DF, V	14

#### Small plates Sサイズプレート

,	
Barramundi or Duck spring rolls バラマンディもしくは鴨の春巻き/ベトナム風ピクルス、甘酸・	っぱいプラムソース-DF <b>14</b>
Ochre terrine オカーテリーヌ/パテ、カンガルー、ラム酒とマカダミアナッツ、ダンパートースト、	ライムのレリッシュ-DF <b>18</b>
Salmon Mi Cuit サーモンのミキュイ/ビーツ、きゅうり、生姜とデザートライム-GF、DF	19
Cauliflower and coconut panacotta カリフラワーとココナッツのパンナコッタ/そばの実、ドゥプラムのジェル-VG、GF	スパイシーチュイル、カカ 18

<b>Scallops, prosciutto, tomato, asparagus, fine herb</b> ホタテ、生ハム、トマト、アスパラガとハーブ、ライのドレッシング – DF, GF	ムと蜂蜜 <b>18</b>
Kangaroo Satays カンガルーの串焼き/マカダミアナッツのソース-DF, GF	15
Coconut prawns 海老とココナッツ/マンゴーキムチ、ライムマヨネーズ-DF	16

#### Medium plates M サイズプレート

Slow cooked lamb じっくり調理された子羊/フェタ、ザクロ、ピタ、レモンアスペン入りハマス	22
Pork belly 豚バラ/グリーンパパイヤ、マンゴー、ピーナッツ、ザボン、デイビッドソンプラムのジャム-GF,DF	25
Octopus たこ / レモンマートルのチミチュリ、トマトのサルサ-GF,DF	22
Ricotta Gnocchi リコッタのニョッキ/天然キノコ、トリュフクリーム、緑のサルサとペコリーノチーズ-V	22
Salt and pepper quail ウズラの塩胡椒風味/チリ、スイカとフィンガーライム-DF, GF	24
Secret spiced calamari 特製スパイスイカリング/パイナップルとライムのサルサ、アジア風サラダ-GF、DF	25
Salt and native pepper leaf crocodile and prawns クロコダイルと海老の塩胡椒風味/ベトナム風ピクルス、アスペン入りサンバル-DF, GF	レモン <b>25</b>
Ochre Salad オカーサラダ/サラダ野菜各種、フェタチーズ、ベーコン、マカダミア、オリープ、ガーリックマヨ-GF, VO	20

#### Burgers and Wraps – served with fries ハンバーガー&ラップ (ポテトフライ付き)

Duck Miang 合鴨のミアンカム/タイ風味付き合鴨のもも肉、ライチ、キンマの葉-GF, DF

Ultimate Aussie burger オージーバーガー/特上牛ミンチ、トルコ風バンズ、ベーコン、ビーツ、マンガリ産チェダー、ピ	クル
ス、サラダ、トマトのガーリックマヨ、オニオンリング添え	25
The FNQ Burger ザ・FNQバーガー/バラマンディ(グリルもしくは天ぷら)、ブリオッシュ、アジア風コールスロー、ピクル	レス、
フィンガーライムマヨネーズ <b>-DF</b>	23
Tablelander Wrap 高原ラップ/チキン(クリスピー又はグリル)トルティーヤ、トマト、アボカド、サラダ、アイオリ-DF	22

Kid's menu available お子様メニューもございます。

パリパリチキンもしくは燻製サーモン追加

●セリアックアレルギーもしくはその他のアレルギーをお持ちの場合は、ウエイターまでお知らせください。



## Cocally Grown

# PASTURE RAISED

\*新鮮なお魚、日替わりシーフード盛り合わせを含む海鮮料理は、Daily Special をご確認下さい。 Large Plates L サイズプレート Lamb back strap 子羊のロース/デュッカ、ほうれん草のスフレ、南瓜とマカダミア、トマトコーティング- GF Duck breast 合鴨の胸肉/ハーブポレンタ、トウモロコシのピューレと砂糖漬け、シェリーとプラムコーティング- GF 45 Tempura Gulf bugs ガルフ湾産ウチワ海老の天ぷら/パパイヤ、ライベリー、ココナッツのピリ辛サルサ-DF B E EChar grilled Kangaroo sirloin カンガルーサーロインの炭火焼き/サツマイモのグラタン/チンゲン菜/チリソース-DF, GF 46 Chicken breast 鶏むね肉の生ハム巻、ボッコンチーニチーズ、トマトとライムのサルサ-GF Lima bean, vegetable ragout, pepper leaf pastry 'pie' ライ豆と野菜のシチューの"パイ"、テンペ、ローゼルとケ ールのサラダ– VG, GF Pork Chop ポークチョップ/ベトナム風ペッパーベリー漬け、ポテトサラダ、リンゴ、オレンジとフェネル- DF, GF Local Tablelands Beef ケアンズ高原特選牛 ビーフは、燻製ニアウリオイル、ハーブバター、じゃがいもとエシャロットのローストとお召し上がりください。-GF、DFO MMG Striploin ストリップロイン- 250gm Rib Eye リブアイー600 gm Beef Tenderloin - 200 gm テンダーロイン 200g、トマトのガレット、トマトゼリー、アスパラガス、アカシアとデインツリー 産バニラのジュ- GF Side dishes サイドメニュー Broccolini, asparagus and zucchini gratinated with Romesco sauce ベイビーブロッコリー、アスパラ、ズッキ ーニのロメスコソースのグラタン**- V** Roast new potatoes with dripping 新じゃがのロースト、ローズマリーとリバー塩- DF, GF Rocket and parmesan salad ルッコラとパルメザンのサラダ/バルサミコとクイーンズランド産オリーブオイル-GF, V Jasmine rice ジャスミンライス/レモンマートルと揚げ玉ねぎ-VG, GF RAV Secret spice fries 特製スパイスのフライドポテト/ガーリックマヨネーズ-DF, GF, V Sweet potato fries サツマイモのフライ/トマトマヨネーズ-DF, GF, V Tossed salad トスサラダ/レモンアスペンのフレンチドレッシング -GF Dessert デザート Wattle seed pavlova アカシア入りパブロバ/デビッドソンプラムのシャーベット、マカダミアのビスコッティ-V, GFO Mango parfait with quandong, macadamia and black sesame マンゴーパフェ、クアンドン、マカダミアと黒ゴマー ocia V, GF spon Lemon myrtle and macadamia tart レモンマートルとマカダミアのタルト/レモンアスペンのシャーベット-GF 18 Smokin' caramel and wattle seed sponge, marshmallow and ice cream スモーキーキャラメルとアカシアのスポ ンジ、マシュマロ、アイスクリーム Davidson plum and chocolate sable, sunrise lime and chocolate ice cream デビッドソンプラムとチョコレート のサブレ、ライムとチョコレートアイスクリーム Affogato アフォガート/デインツリー産バニラビーンズアイス、ソースをお選び頂けます(リキュールもしくはコーヒー)-V, GF Coffee and tea コーヒー・紅茶 Cappuccino/ latte / flat white / Mocha / Chai Latte カプチーノ/ラテ/フラットホワイト/モカ/チャイラテ Add syrup シロップ追加/キャラメル、チョコレート、バニラ、ヘーゼルナッツ Long black, Espresso, Piccolo, Macchiato ロングブラック/エスプレッソ/ピッコロ/マキアート

Pot of tea 紅茶/イングリッシュ、アールグレイ、レモンマートル、グリーン、デインツリー、カモミール、ペパーミント

Milk ミルク/フルクリーム、スキムミルク、アーモンド、豆乳、ラクトースフリー

Home Made

YUNGABURRA