

Locally Grown

Ochre

PASTURE RAISED TAPAS

Ochre lunch menu – Summer 2024 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いただきます。
お一人様\$40 (ポテトフライとワインもしくはビール 1 杯付)ー最少 2 名様より

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

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\$44 (ワインもしくはビール 1 杯付)

Breads パン

Wattle seed damper アカンア入りダンパー /天然ドゥッカスパイス、オリーブオイル-DF, V	12
Bruschetta ブルスケッタ/ルッコラとマカダミアのベスト、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

Today's sashimi 本日のお刺身/ポン酢、ワカメ、カルカラ-DF, GF	20
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	16
Salmon Mi Cuit サーモンのミキュー/ビーツ、きゅうり、生姜とデザートライム-GF, DF	20
Eggplant 茄子、味噌とカリフラワーのピューレ、カカドゥプラム、人参のグラッセ、エノキ-VG、GF	19
Scallops, prosciutto, tomato, asparagus, fine herb ホタテ、生ハム、トマト、アスパラガとハーブ、ライムと蜂蜜のドレッシング-DF, GF	20
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	18
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	20
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	20

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	25
Pork belly 豚バラ/グリーンパパイヤ、ピーナッツ、グレープフルーツ、デイビッドソンプラムのジャム-GF, DF	26
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	24
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	24
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	26
Secret spiced calamari 特製スパイスカリリング/パイナップルとライムのサルサ、アジア風サラダ-GF、DF	26
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、レモンアスペン入りサンバル-DF, GF	26
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、オリーブ、ガーリックマヨ-GF, VO	20
- バリバリチキンもしくは燻製サーモン追加	10

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

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	28
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、アジア風コールドスロー、ピクルス、フィンガーライムマヨネーズ -DF	26
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	24

Kid's menu available お子様メニューもございます。

●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、ウェイターまでお知らせください。

PREMIUM

Home Made

Locally Grown

Ochre

PASTURE RAISED TAPAS

*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 48

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 46

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 56

Char 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 48

Chicken breast 鶏むね肉の生ハム巻、ポッコンチーニチーズ、トマトとライムのサルサ-GF 44

Lemon myrtle and coconut laksa レモンマートルとココナッツのラクサ、米麺、野菜、豆腐、黒米クラッカー- VG, GF 34

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 44

Local Tablelands Beef ケアーズ高原特選牛

ビーフは、燻製ニアウリオイル、ハーブバター、じゃがいもと赤玉ねぎのジャムでお召し上がりください。-GF、DFO

- Striploin ストリップロイン- 250gm 48

- Rib Eye リブアイ- 600 gm 78

Beef Tenderloin - 200 gm テンダーロイン 200g、レモンアスピンのマッシュ、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 54

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 14

Roast new potatoes with duck fat 新じゃがのロースト、ローズマリーとリバー塩- DF, GF 12

Rocket and parmesan salad ルッコラとパルメザンのサラダ/パルサミコとクイーンズランド産オリーブオイル-GF, V 12

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 6

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 10

Sweet potato fries サツマイモのフライ/トマトマヨネーズ-DF, GF, V 12

Tossed salad トスサラダ/レモンアスピンのフレンチドレッシング -GF 8

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 20

Sunrise lime and coconut brulee サンライズライムとココナッツのブリュレ-V, GFO 22

Lemon myrtle and macadamia meringue レモンマートルとマカダミアのメレンゲ/レモンアスピンのシャーベット-GF 21

Chocolate and Davidson Plum tart チョコレートとデビッドソンプラムのタルト、キュランダ産バニラピーンズアイス 24

Affogato アフォガート/デインツリー産バニラピーンズアイス、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 20

Coffee and tea コーヒー・紅茶

カップ/マグ

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 5.5/ 6

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 50c

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 5

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 5

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

PREMIUM

Home Made