

Breads パン

Wattle seed damper -VG	ワトルシード入り自家製ダンパー 香ばしいデュッカとオリーブオイル	14
Bruschetta - V	マカダミアの香るペストとトマト・バジルのブルスケッタ	18

Entrée 前菜

Gulf Bug Bisque- DF, GF	ウチワエビを贅沢に使った、ココナッツ香る濃厚なスープ	22
Tuna Tartare- GF,DF	マグロのタルタル チェリーとアボカドにタロチップ添え	26
Salmon mi cuit GF, DF	サーモン、ビーツ、きゅうり、生姜ライムの爽やかなソース	29
Kangaroo Satays - DF, GF	カンガルーの串焼き、マカダミアナッツソース添え	20
Coconut prawns - DF	ココナッツの衣をまぶしてカラッと揚げたエビ	22
Duck Miang - GF, DF	アジアン風味の合鴨肉をキンマの葉に包んで	26
Grilled Haloumi -V,GF	グリルしたハルーミにスイカとミント、レモン風味のソース	20
Pork belly - GF, DF	ポークベリーに甘酸っぱいキャラメルソースをかけた一品	28
Scallops , - GF	ホタテのソテー、カリフラワーピュレとミント風味のグリーンピース添え	26
Ricotta Gnocchi -V	ふんわりとしたリコッタチーズ、芳醇なトリュフ香るニヨッキ	26
Salt and pepper quail -DF, GF	塩と胡椒で味付けしたスペイス香るウズラの唐揚げ	28
Salt and pepper leaf crocodile and prawns - DF, GF	ワニとエビのチリソテー、レモンアスペン風味	28

Share Plates シェアプレート

Australian Antipasto Plate- DFO	オーストラリアの食材を贅沢に使用した前菜プレート	
サーモン、エミューのワンタン、スペイスのカンガルー、燻製クロコダイル		32
Seafood compilation plate- DF, GFO	シーフード・コンビネーションプレート	
タイ風トマトソースのイカ炒め、天ぷらエビ、生牡蠣、マグロのタルタル		48

Main Course メインコース

Sweet Potato & chickpea fritter- VG,GF	スイートポテトとひよこ豆のパティ	36
Lamb Rack - ラムラック (仔羊)	マカダミアとアプリコットで香りつけしたクスクスを添えて	48
Chicken Breast - GF	鶏むね肉のプロシュート包み焼き(ボッコンチーニ入り)トマトとアボカドのサルサ	48
Tempura Gulf bugs -DF	うちわ海老の天ぷら グリーンパパイヤのサルサとチリソース	58
Char grilled Kangaroo sirloin - DF, GF	カンガルーサーロインステーキ - スイートポテトとチリソース	48
Lemon Myrtle Fettuccine Prawns - EVO,DFO	レモンマートル香る海老のフェットチーネ	49
Pork Chop - DF, GF	ポークチョップ ペッパーべリーと果実の酸味が香る	46

Local Tablelands Beef 地元産 テーブルランドのビーフ

Beef with saltbush butter, duck fat potato's and red onion jam - GF, DFO		
ステーキにソルトブッシュバター、ポテトとレッドオニオンジャム添え		
Striploin - 250gm	ストリップロイン 赤身と脂身のバランスが良く柔らかくしっかりした風味	50
Rib Eye - 600 gm	リブアイ(骨付き)脂が多くジューシーで柔らかい肉質が特徴で濃厚な旨味	85
Beef Tenderloin - 200 gm-GF	ビーフテンダーロイン 脂肪が少なく非常に柔らかいヒレ肉 サイド:マッシュ、ペッパートマトゼリー、ワトルシード、バニラ香るソース	59

Kids menu available お子様メニューもご用意しております

Fresh fish and seafood please see our daily specials

※本日の鮮魚・シーフードはスペシャルメニューをご覧ください

Please notify your waiter of any allergies including coeliac & nuts

アレルギーがある場合は必ずスタッフにお知らせください

Ochre Dinner menu – 2025 ディナーメニュー

3 コースディナー \$88.00 per person

: 前菜、メイン、デザートを選んで \$88お一人様

※追加料金: バグやテンダーロイン +\$10、リブアイ +\$30

6 Course Tasting Menu

6 コースディナー: \$125/人 (ワインペアリング付き \$195/人)

Scallops ホタテのソテ

カリフラワーピューレとともに、繊細で上品な旨味を引き立てた前菜

Tamburlaine Wine Lovers Chardonnay - シャルドネ - ニューサウスウェールズ 白ワイン

Bugs ガルフバグの天ぷら

青パパイヤのサルサで爽やかに

Mon Tout 'Long Play' - マーガレットリバー 白ワイン

Duck Miang ダック ミアン

鴨肉をライチやベテルリーフに包んだアジア風の一品

Stomp Rose- ハンターバレー ロゼワイン

Salt & Pepper Quail 塩胡椒のウズラ

新鮮なチリとフィンガーライムスパイシーさをプラスした一品

Oakridge Pinot Noir- ピノ・ノワール - ヤラバレー 赤ワイン

Beef Tenderloin ビーフテンダーロイン

柔らかい牛ヒレ肉のメインディッシュ

D'Arrys Original Shiraz Grenache- シラーズ グルナッシュ - マクラーレンベール 赤ワイン

Lemon myrtle & macadamia meringue Tart レモンマートルとマカダミアのメレンゲタルト

Pauletts Riesling 南オーストラリア リースリング 白ワイン

Sidedishes 追加

Roast Cauliflower - VG, GF ローストカリフラワー 16

Ochre Salad - GF, V レストランオリジナルサラダ マカダミア, フェタ, ガーリックマヨ 19

Roast new potatoes - DF, GF 鴨脂のローストポテト 14

Rocket and parmesan salad - GF, V. ルッコラとパルメザンのサラダ 14

Jasmine rice, - VG, GF ジャスミンライス 8

Secret spice fries - DF, GF, V スパイスで味付けしたチップスにガーリックマヨネーズ 10

Sweet potato fries - DF, GF, V スイートポテトチップスにペッパークリーフのマヨネーズソース 12

Dessert デザート

Wattle seed pavlova - V, GFO ワトルシードパブロバ - オーストラリアを代表する伝統デザート 21

Deconstructed Riberry banana banoffee - GF ライベリーとバナナのパフェ 22.

Mango, coconut & lemon myrtle tart マンゴー, ココナッツ, レモンマートルのタルトマンゴーとソルベ添え 23

Lemon myrtle and macadamia meringue - GF レモンマートルとマカダミアのメレンゲタルト 21

Dark chocolate & sunrise lime tart - GFO ダークチョコ & サンライズライムタルト ホワイトチョコアイスを添えて 24

Affogato - V, GF アフォガート ディンツリー バニラアイスクリームにリキュールとエスプレッソ 22

Coffee and Tea コーヒー & 紅茶

cup/mug

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 - Caramel, chocolate, vanilla, hazelnut

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 - ティーポット (紅茶)

English, Earl Grey, lemon myrtle, green, Daintree, chamomile, peppermint

イングリッシュ / アールグレイ / レモンマートル / 緑茶 / ディンツリー / カモミール / ペッパーミント 5

Milk - full cream, lite milk, almond, soya, lactose free

ミルクの種類: フルクリーム / 低脂肪 / アーモンド / ソイ (豆乳) / ラクトスフリー

A 15% surcharge applies on all public holidays

祝日は15%のサーシャージを頂戴します