

**Breads パン**

<b>Wattle seed damper</b> -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
<b>Bruschetta</b> - 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**

<b>Gulf Bug Bisque</b> - 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
<b>Tuna Tartare</b> - 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
<b>Salmon mi cuit</b> 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
<b>Kangaroo Satays</b> - 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
<b>Coconut prawns</b> - DF	ココナッツの衣をまぶしてカラッと揚げたエビ	22
<b>Duck Miang</b> - GF, DF	アジアン風味の合鴨肉をキンマの葉に包んで	26
<b>Grilled Haloumi</b> -V, GF	グリルしたハルミ にスイカとミント、レモン風味のソース	20
<b>Pork belly</b> - 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
<b>Scallops</b> - GF	ホタテのソテー、カリフラワーピューレとミント風味のグリーンピース添え	26
<b>Ricotta Gnocchi</b> -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ョッキ	26
<b>Salt and pepper quail</b> -DF, GF	塩と胡椒で味付けしたスパイス香るウズラの唐揚げ	28
<b>Salt and pepper leaf crocodile and prawns</b> - 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**

<b>Australian Antipasto Plate</b> - 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、スパイスのカンガルー、燻製クロコダイル	32
<b>Seafood compilation plate</b> - 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**

<b>Sweet Potato &amp; chickpea fritter</b> - VG, GF	スイートポテトとひよこ豆のパティ	36
<b>Lamb Rack</b> - ラムラック (仔羊)	マカダミアとアプリコットで香りづけしたクスクスを添えて	48
<b>Chicken Breast</b> - GF	鶏むね肉のプロシュート包み焼き(ポッコンチーニ入り) トマトとアボカドのサルサ	48
<b>Tempura Gulf bugs</b> -DF	うちわ海老の天ぷら グリーンパイアのサルサとチリソース	58
<b>Char grilled Kangaroo sirloin</b> - 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
<b>Lemon Myrtle Fettuccine Prawns</b> - EVO, DFO	レモンマートル香る海老のフェットチーネ	49
<b>Pork Chop</b> - DF, GF	ポークチョップ ペッパーベ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		
<b>Striploin</b> - 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
<b>Rib Eye</b> - 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
<b>Beef Tenderloin</b> - 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

青パパイア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- シラズ グルナッシュ - マクラーレンバール 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	ワトルシードパヴロバ - オーストラリアを代表的する伝統デザート	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	アフガート デイ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 / デインツリー / 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%のサーチャージを頂戴します