

# JAPANESE LUNCH MENU SUMMER 2025

## 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

## Small plates スモールプレート

<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	20
<b>Grilled haloumi</b> V グリルしたハルミチーズにスイカとミント爽やかなレモンアスペンソース	18
<b>Barramundi or Duck spring rolls</b> -DF バラマンディーまたは鴨の春巻き	16
<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	22
<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	18
<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	20
<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	20

## Medium plates ミディアムプレート

<b>Slow cooked lamb</b> - じっくり煮込んだラム肉にピタパン添え	28
<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>Pork belly</b> -GF, DF ポークベリに甘酸っぱいキャラメルソースをかけた一品	28
<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>Secret spiced calamari</b> -GF,DFスパイス香るカラマリ、パイナップルのサルサと甘辛チリで	26
<b>Salt and native 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
<b>Ochre Salad</b> - GF, VO レストランオリジナルサラダ マカダミア, ベーコン, フェタ, ガーリックマヨ	22
<b>Add crispy chicken or smoked salmon</b> クリスピーチキン又はスモークサーモンを追加可能	12

## Burgers and Wraps - served with fries バーガー & ラップ (チップス付き)

<b>Ultimate Aussie burger</b> -DFOプレミアムビーフとベーコンの王道オージーバーガー	29
<b>The FNQ Burger</b> -DF バラマンディーのグリル又は天ぷら/名物黒いバンズのバーガー	28
<b>Tablelander Wrap</b> - DFO テーブルランダーラップ - クリスピーチキン又はグリルチキン	26

## Lunch Share Platter ランチシェアプレート

スモールまたはミディアムセクションから3品選び、シェア用プレートに盛り付け  
チップスとワインまたはビール1杯付き お一人様 \$48 (2名様から)

## Lunch 2 Course ランチ 2 コース

スモール & ミディアム、またはミディアム & デザートの2コースを選択  
ワインまたはビール1杯付き お一人様 \$50

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

本日の魚料理・シーフードは日替わり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

## Share Plates シェアプレート

**Australian Antipasto Plate-** DFO レモンアスペンでマリネしたサーモン、エミューのワニタン、スパイス香るカンガルー、スモーククロコダイルを彩り豊かに盛り合わせた前菜プレート 32

**Seafood Compliation 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

## Large Plates ラージプレート

<b>Sweet potato &amp; chickpea fritter</b> – VG, GF スイートポテトとひよこ豆のフリッター	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(ボッコンチーニ入り) 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> 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

ソルトブッシュバター、ポテトと赤ワインオニオンジャム添え-GF,DFO

<b>Striploin – 250gm</b> 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 – 600 gm</b> 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 – 200 gm</b> -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	59
サイド:マッシュポテトマッシュ、ペッパーマトゼリー、ワトルシード、バニラ香るソース	

## Sidedishes 追加

<b>Roast Cauliflower</b> – VG, GF ローストカリフラワー	16
<b>Roast new potatoes</b> -DF, GF 鴨脂のローストポテト	14
<b>Rocket and parmesan salad</b> – GF, V ルッコラとパルメザンのサラダ	14
<b>Jasmine rice,</b> - VG, GF ジャスミンライス	8
<b>Secret spice fries</b> – 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添え	10
<b>Sweet potato fries</b> - DF, GF, V スイートポテトチップスにペッパーリーのマヨネーズソース添え	12

## Dessert デザート

<b>Wattle seed pavlova</b> – V, GFO ワトルシードパブロボバ - オーストラリアの伝統デザート	21
<b>Deconstructed Riberry Banana Banoffee-</b> GFO ラリベリーとバナナのパフェ	22
<b>Mango, coconut &amp; lemon myrtle tart</b> マンゴーとココナッツ、レモンマートルとソルベ添え	23
<b>Lemon myrtle and macadamia meringue tart</b> -GF レモンマートルとマカダミアのメレンゲ タルト	21
<b>Dark Chocolate &amp; Sunrise lime tart-</b> 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添え	24
<b>Affogato</b> -V, GFアフォガート 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 / ペパミント 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) / ラクトースフリー

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