

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

Tuna Tartare - GF,DF, A マグロのタルタル レインフォレストチェリー,アボカドとタロチップ添え \$26
Grilled Octopus GF, DF, A たこのグリル オーレイプラムマリネとハーブソース \$28
Kangaroo Satays - DF, GF カンガルーの串焼き マカダミアサテソース \$21
Coconut prawns - DF, A ココナッツの衣をまぶしてカラッと揚げたエビ \$24
Sticky Beef Brisket - GF, DF じっくり煮込んだ牛ブリスケットにパイナップルチリジャムとビートルリーフ添え \$24
Grilled Haloumi -V,GF グリルしたハルーミチーズ 焼き野菜添え \$22
Pork belly - GF, DF ポークベリー カリフラワーピューレとネイティブフルーツソース \$28
Scallops - GF, I ホタテのソテー 人参のピューレ,ベーコンクリスプ,ミント風味のグリーンピース添え \$26
Ricotta Gnocchi -V きのこと芳醇なトリュフ香るリコッタチーズのニョッキ \$26
Salt and pepper quail -DF, GF スパイス香るウズラの唐揚げ \$30
Crocodile Laksa - DF, GF クロコダイルのスパイスココナッツラクサヌードル \$28

Share Plates シェアプレート

Australian Antipasto - DFO 豪州テイスティングプレート サーモン,エミュー,カンガルー,燻製クロコダイル \$36
Seafood compilation -DF, GFO, A シーフードプレート タコのオーレイプラムマリネ、天ぷら海老、フィンガーライム添え生牡蠣、マグロのタルタル \$50

Main Course メインコース

Mushrooms - VG,GF 3種のマッシュルームとカカドゥプラム \$36
Lamb Tagine - ラムシャンクのタジン煮込み マカダミアとアプリコット香るクスクス添え \$48
Cajun Chicken - GF ケイジャンチキンと季節野菜 \$46
Tempura Gulf bugs -DF, A うちわ海老の天ぷら グリーンパパイアのサルサとスイートチリソース \$66
Char grilled Kangaroo sirloin - DF, GF 炭火焼きカンガルーサーロイン サツマイモのグラタン添え \$49
Lemon Myrtle Fettuccine Prawns - DFO, A レモンマートル香る海老のフェットチーネ \$50
Pork Tenderloin - DF, GF ポークフィレ肉のグリル ペッパーベリーとフルーツソース \$48
Duck Leg Confit - GF 鴨肉のコンフィ ビーツリゾットとオーレイプラムソース \$48

Local Tablelands Beef 地元産 テーブルランドのビーフ

Beef Tenderloin & Cheek Bourguignon 牛フィレ肉とほほ肉の赤ワイン煮込みにマッシュポテトと季節の野菜添え \$59
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と旨みが特徴 \$50
Rib Eye - 600 gm リブアイ(骨付き)ジューシーで柔らかな肉質と濃厚な旨味が特徴 \$85
Striploin & Ribeye served 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

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 - 2026 ディナーメニュー

3 コースディナー \$90.00 per person (お一人様) 前菜、メイン、デザートからお選びください
※追加料金: テンダーロイン +\$10,うちわ海老+\$15,リブアイ +\$30 *Bugs add 15, tenderloin 10, ribeye 30

Seafood Icons: A= Australian, M= Mixed, I= Imported
シーフード原産地表示: A = 豪州産 M = 複数原産国 I = 輸入品

6 Course Tasting Menu

6 コースディナー: \$129/人 (ワインペアリング付き \$199/人)

Tuna Tartare マグロのタルタル

レインフォレストチェリーにアボカドとタロチップを添えて
Josef Chromy Sauvignon Blanc - ソーヴィニヨン・ブラン 白ワイン

Scallops ホタテのソテー

人参のピューレ、ベーコンクリスプとミント風味のグリーンピース添え
Tamburlaine Chardonnay'- シャルドネ 白ワイン

Gulf Bug うちわ海老の天ぷら

レモングラス香る青パパイヤサラダを添えて
Deviation road pinot gris- ピノグリ 白ワイン

Salt & Pepper Quail 塩胡椒のウズラ

スイカの皮のサルサとフィンガーライム添え
Oakridge Pinot Noir- ピノ・ノワール 赤ワイン

Beef Tenderloin ビーフテンダーロイン

柔らかい牛フィレ肉のグリル マッシュポテト添え
Hentley Farm Shiraz シラズ 赤ワイン

Ooray Plum Mousse オーレイプラムのムース

レモンマートルアイスクリームを添えて
Pauletts Riesling リースリング 白ワイン

Side dishes 追加

Spinach & Yam gratin - VG, GF ヤマイモとほうれん草 \$16

Ochre Salad - GF, V オカー特製サラダ マカダミア, フェタ, ガーリックマヨ \$20

Roast new potatoes - DF, GF 鴨脂のローストポテト \$16

Rocket and parmesan salad - GF, V. ルッコラとパルメザンのサラダ \$16

Jasmine rice, - VG, GF ジャスミンライス \$8

Secret spice fries - DF, GF, V 特製スパイスポテトフライ ガーリックマヨネーズ添え \$12

Sweet potato fries - DF, GF, V スイートポテトフライ ペッパーリーフマヨネーズ添え \$16

Dessert デザート

Wattle seed pavlova - V, GFO ワトルシードパヴロバ オーレイプラムソルベとマカダミアビスコッティ添え \$21

Apple & muntie crumble - GF 焼き林檎とマントリーのクランブル バニラアイス添え \$21

Ooray plum mousse オーレイプラムのムース マカダミアパソカとココナッツ、レモンマートルアイス添え \$22

Deconstructed S'mores - GF チョコレートとワトルシードのムース マッシュマロ添え \$22

Dark chocolate & ooray plum cremeux - GFO ダークチョコレートとオーレイプラムのクレム \$24

Affogato - V, GF アフォガート デインツリー産バニラアイスクリームにエスプレッソをかけて \$23

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, oat, soya, lactose free

ミルクの種類: フルクリーム / 低脂肪 / オーツ / ソイ (豆乳) / ラクトスフリー

A 15% surcharge applies on all public holidays
祝日は15%の追加料金を頂戴致します