

JAPANESE LUNCH MENU WINTER 2026

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

Small plates スモールプレート

Tuna Tartare GF, DF, A マグロのタルタル チェリーとアボカド、タロチップ添え \$20

Grilled haloumi V グリルしたハルーミチーズ レモンアスペンソース添え \$18

Barramundi or crocodile & lemon myrtle spring rolls - A バラマンディ又はクロコダイルの春巻き \$18

Scallops- GF, I 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 \$24

Kangaroo Satays -DF, GF カンガルーの串焼き マカダミアサテースソース \$18

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 \$20

Sticky Beef Brisket - じっくり煮込んだ牛ブリスケット \$20

Medium plates ミディアムプレート

Slow cooked lamb - じっくり煮込んだラム肉にピタパン添え \$30

Grilled Octopus GF, DF タコのグリル オーレイプラムマリネとハーブソース \$28

Pork belly -GF 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

Ricotta Gnocchi -V リコッタチーズのニョッキ 芳醇なトリュフの香り \$28

Salt and pepper quail - DF, GF スパイス香るウズラの唐揚げ \$30

Secret spiced calamari -GF,DF, M 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

Crocodile Laksa DF, GF クロコダイルのラクサヌードル \$29

Ochre Salad - GF, VO オカー特製サラダ マカダミア、フェタチーズ、ガーリックマヨ \$24

Add crispy chicken or salmon gravlax - A クリスピーチキン又はスモークサーモンを追加可能 \$14

Burgers and Taco's バーガー & タコス

Ultimate Aussie burger -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 \$32

The FNQ Burger -DF, A バラマンディのグリル又は天ぷら/名物黒いバンズのバーガー \$30

Pulled pork or crispy chicken taco - プルドポークまたはクリスピーチキンのタコス 2 for \$24

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 \$52 (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 of the 2 コースを選択
ワインまたはビール1杯付き お一人様 \$52

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

Share Plates シェアプレート

Australian Antipasto Plate- DFO 豪州前菜プレート

レモンアスペンでマリネしたサーモン、エミューのワンタン、スパイス香るカンガルー、燻製クロコダイル \$36

Seafood Compliation Plate- DF, GFO シーフード前菜プレート

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

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

Large Plates ラージプレート

Mushrooms – VG, GF 種のマッシュルームとカカドゥプラム \$36

Lamb Shank 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– GFO ケイジャンチキン 季節野菜添え \$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 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 \$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添え \$46

Local Tablelands Beef 地元産テーブルランドのビーフ

Beef Tenderloin & Cheek Bourguignon -GF 牛フィレ肉とほほ肉の赤ワイン煮込み マッシュポテトと季節野菜添え \$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な肉質が特徴 \$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

ソルトブッシュバター、ダックファットポテト、レッドオニオンジャム添え

Sidedishes 追加

Spinach & Yam Gratin– V, GF ヤマイモとほうれん草 \$16

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添え \$16

Dessert デザート

Wattle seed pavlova –V, GFO ワトルシードパブロバ 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 & Muntrie Crumble– GF 焼きリンゴ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 マシュマロ添え \$22

Dark Chocolate & Ooray plum Cremeux ダークチョコレートとオーレイプラムのクレムー \$24

Affogato –V 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 / ペパミント \$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） / ラクトースフリー

A 15% surcharge applies on all public holidays

祝日は15%の追加料金を頂戴します

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