Ochre restaurant & catering
modern australian since 1994

JAPANESE DINNER MENU SUMMER 26/27

コースディナー（3品）- 3 course set menu - $90.00
お好きな前菜、メイン、デザートをアラカルトメニュー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

テイスト　オブ　オーストラリア お一人様 $89（2名様より）
TASTE OF AUSTRALIA - MINIMUM 2 GUESTS- $89PP
パン、前菜、メイン、デザートがセットになったオーストラリアを味わい尽くせる
シェアスタイルのコースディナー

【BREAD パン】 ワトルシード入り自家製ダンパー
【ENTRÉE 前菜】オーストラリア アンティパストプレート
(自家製サーモンの塩漬け/スパイシークロコダイル/ローストカンガルー/エミューのワンタン)
【MAIN メイン】カンガルーサーロイン & 牛フィレ肉のグリル
SIDE : ジャスミンライス
【DESSERT デザート】 ワトルシードのパブロバ&オーレイプラムのソルベ　マカダミアビスコッティ添え

A LA CARTE

Breads　パン

Wattle seed damper 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 -VG **$14**
Foccacia ローストパンプキンとアーモンドのフォカッチャ-V **$18**

Entrée　前菜

Tuna Tartare マグロのタルタル　アボカド/チェリーのレリッシュ/タロイモチップス -GF,DF-A **$26**
Wok Tossed Octopus たこのアジアンハーブ炒め -GF,DF-M **$28**
Kangaroo Satays カンガルーの串焼き　マカダミアサテソース -GF,DF **$22**
Coconut prawns ココナッツシュリンプ デザートライムマヨ添え -DF-A **$24**
Sticky Beef Brisket 牛バラ肉の甘辛煮　自家製パイナップルチリジャム/ベテルリーフ -GF,DF **$24**
Grilled Haloumi ハルーミチーズのグリル　ズッキーニ/スパイスジャム/イチジク -V,GF **$23**
Pork Belly 香ばしい豚バラ肉 ライム風味の味噌カラメルソース/パパイヤサラダ/リンゴと生姜のピューレ -GF,DF **$28**
Scallops ホタテのソテー ディルとレモンマートルのハーブオイル仕立て-M **$26**
Ricotta Gnocchi 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 -V **$28**
Salt and pepper quail ウズラのスパイシー唐揚げ　スイカとライムのサルサ/フィンガーライム -GF,DF **$30**
Pepper Berry Crocodile San Choy Bow ワニのスパイス炒め レタス包み　オーレイプラムジャム添え -GF,DF **$28**

Share Plates 前菜シェアプレート（2人前）

Australian Antipasto オーストラリア アンティパストプレート -DFO
自家製サーモンの塩漬け/スパイシークロコダイル/ローストカンガルー/エミューのワンタン **$36**
Seafood compilation シーフードプレート -GFO,DF-M
タコのアジアンハーブ炒め/マグロのタルタル/ホタテのソテー/生牡蠣フィンガーライム添え **$50**

Main Course　メイン料理

Lamb Rump ラム ランプ肉のグリル 地中海風クスクス添え　チミチュリソース -DF **$50**
Sesame Soy Chicken グリルチキン ペッパーベリー風味の胡麻ソース/抹茶塩のレンコンチップス -GF,DF **$46**
Tempura Gulf bugs レモングラス香るうちわ海老の天ぷら　パパイヤサルサ/スイートチリソース-DF-A **$66**
Char grilled Kangaroo sirloin 炭火焼きカンガルーサーロイン　スイートポテトのドフィノワ -GF,DF **$49**
Lemon Myrtle Fettuccine Prawns ビスクソースのフェットチーネパスタ　チリとチェリートマト -A **$50**
Pork Chop ポークチョップ マンゴーサラダ添え　ペッパーベリーのスパイシーフルーティソース -GFO,DF **$50**
Grilled Cauliflower Steak カリフラワーのステーキ　胡麻とナッツのフムス/チミチュリソース -VG,GF **$36**
Duck Leg Confit 鴨のコンフィ カリフラワーライス添え　サンライズライムとオレンジのグレーズ -GF,DF **$48**

Main Course　メイン料理 (Local Tablelands Beef ケアンズ産オージービーフ)

Beef Tenderloin & Cheek Bordelaise フィレステーキと牛ほほ肉の煮込み **$59**
赤ワインのボルドレーズソース/レモンアスペン風味のマッシュポテトと季節野菜 -GF

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さと旨みが特徴 -GF,DFO **$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 -GF,DFO **$85**
ストリップロインとリブアイにはハーブバター、ローストポテトとレッドオニオンジャムが付いております

Side dishes　サイドディッシュ

Honey Roasted Carrots ハニーローストキャロット　プラム風味のヨーグルトソース添え -V,GF **$16**
Ochre Salad オカー特製サラダ　マカダミア/フェタチーズ/クリーミーハーブドレッシング -V,GF **$20**
Roast new potatoes ローズマリーのローストポテト -GF,DF **$16**
Rocket and parmesan salad ルッコラとパルメザンのサラダ -V,GF **$16**
Jasmine rice ジャスミンライス -VG,GF **$8**
Secret spice fries 特製スパイスポテトフライ　ペッパーリーフマヨネーズ添え -V,GF,DF **$12**

Dessert　デザート

Wattle seed pavlova ワトルシードパブロバ＆オーレイプラムのソルベ -V,GFO **$21**
Apple & muntrie crumble 焼き林檎とマントリーのクランブル&ラムバニラアイスクリーム -V,GF **$22**
Ooray plum mousse オーレイプラムのムース&レモンマートルとココナッツのアイスクリーム -GFO **$24**
Mango & LM pannacotta マンゴーとレモンマートルのパンナコッタ　ココナッツとキャラメリゼしたマンゴー -GFO **$22**
Dark chocolate & ooray Tart ダークチョコレートとプラム・マカダミアのタルト&リキュールのソルベ -VG,GF **$24**
Lime Tart サンライズライムのタルト＆バジルアイスクリーム **$23**

Coffee and Tea コーヒー & 紅茶

Cappuccino/ Latte / Flat white / Mocha / Chai Latte **$5.5 (cup) / $6 (mug)**
カプチーノ / ラテ / フラットホワイト / モカ / チャイラテ
Add syrup – Caramel, chocolate, vanilla, hazelnut **+ 50c**
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）
Long black, Espresso, Piccolo, Macchiato **$5**
ロングブラック / エスプレッソ / ピッコロ / マキアート

Pot of tea –ティーポット（紅茶） **$5**
English / Earl Grey / lemon myrtle / green / Daintree / chamomile / peppermint
イングリッシュブレックファースト/ アールグレイ / レモンマートル(ハーブティー) / 緑茶 /
デインツリー(ケアンズ産紅茶) / カモミール / ペパーミント

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

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
本日のシーフード、スペシャル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

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

GF: グルテンフリー / DF: 乳製品不使用 / GFO,DFO: GF, DFに変更可能 / V: ベジタリアン対応 / VG: ヴィーガン対応

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**