

JAPANESE LUNCH MENU NOVEMBER 24

Ochre
modern australian
restaurant & catering
since 1994

Breads パン

Wattle seed damper - VG	ワトルシードのダンパー/オーストラリアの伝統的なパン	12
Bruschetta - DF, V	ブルスケッタ ルッコラとマカダミアペスト、トマトとバジル	16

Small plates スモールプレート

Today's sashimi - DF, GFO	本日のお刺身	22
Barramundi or Duck spring rolls - DF	バラマンディーまたは鴨の春巻き	16
Rosella flower cured kingfish - GF, DF	ロゼラフワラーでマリネしたヒラマサ	22
Eggplant - VG, GF	ナスと揚げたエノキを味噌のキャラメルソースに和えて	19
Scallops - DF, GF	グリルしたホタテと生ハムサラダ	20
Kangaroo Satays - 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
Coconut prawns - DF	ココナッツの衣をまぶしてカラッと揚げたエビ	20
Duck Miang - 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

Slow cooked lamb -	じっくり煮込んだラム肉にピタパン添え	26
Pork belly - GF, DF	ポークベリーとローストしたカリフラワーのサラダ	26
Octopus - GF, DF	ピリ辛味のタコとショウガ、レモンマートル、トマトの炒め物	25
Ricotta Gnocchi - V	ふんわりとしたリコッタチーズ、トリュフの芳醇な香るニヨッキ	25
Salt and pepper quail -- DF, GF	塩と胡椒で味付けしたスペイス香るウズラの唐揚げ	26
Secret spiced calamari - GF, DF	特製スペイスをまぶしたイカの唐揚げとパパイヤサラダ	26
Salt and native pepper leaf crocodile and prawns DF, GF	ワニとエビの塩胡椒スペイス揚げ	26
Ochre Salad - GF, VO	レストランオリジナルサラダ	20
Add crispy chicken or smoked salmon	クリスピーチキン又は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)

Ultimate Aussie burger - DFO	プレミアムビーフとベーコンのオージーバーガー	28
The FNQ Burger - 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	26
Tablelander Wrap - 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	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 \$44 (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 \$46

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
アレルギーなど、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

Large Plates ラージプレート

Lamb loin - GF	ラムロイン - 香ばしいスパイス衣にアプリコットとマカダミアのクスクス添え	49
Duck breast - GF	鴨胸肉 - 付け合わせに天ぷら寿司とプラムソース添え	48
Tempura Gulf bugs -DF	うちわ海老の天ぷら - マンゴーとココナッツのソース	56
Char grilled Kangaroo sirloin- DF, GF	カンガルーステーキ - スイートポテトとチリソース	48
Grilled spatchcock,- GF	グリルチキン（スペッチャック） - ガーリックソースとポレンタ添え	44
Corn, zucchini, wattle seed fritters - VG, GF	コーンとズッキーニのフリッター	34
Pork Chop- DF, GF	ポークチョップ - ベトナム風マリネとポテトサラダ	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、ポテトとレッドオニオンジャム添え

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くしっかりした風味	48
Rib Eye - 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、ガーリックハーブバター仕上げ	80
Beef Tenderloin - 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	56

Sidedishes 追加

Seasonal green vegetables -- V, GF	季節の野菜	14
Ochre Salad - GF, V	オーカーオリジナルサラダ	18
Roast new potatoes -DF, GF	鴨脂のローストポテト	12
Rocket and parmesan salad - GF, V	ルッコラとパルメザンのサラダ	12
Jasmine rice, - VG, GF	ジャスミンライス	6
Secret spice fries - DF, GF, V	スペ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ブッシュトマトのマヨネーズソース	12
Tossed salad - GF	トスサラダ 新鮮な野菜にレモンアスペンの爽やかなドレッシングをかけて	8

Dessert デザート

Wattle seed pavlova - V, GFO	ワトルシードパブロバ - プラムソルベとビスコッティ	21
Passionfruit & sunrise lime bavarois - GF	パッションフルーツババロア マカデミアアイス	22
Spiced mango tart	マンゴータルト ココナッツとレモンマートルソルベ	22
Lemon myrtle and macadamia meringue -GF	レモンマートルとマカダミアのメレンゲ	21
Chocolate and Davidson plum mousse - GF, VG	チョコレート&デビッドソンプラムムース	24
Affogato -V, GF	アフォガート ディンツリー バニラアイスクリームにリキュールとエスプレッソ	20

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 / ディンツリー / カモミール / ペパーミント

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