

# JAPANESE LUNCH MENU NOVEMBER 24

## Breads パン

<b>Wattle seed damper</b> - 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
<b>Bruschetta</b> - 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

<b>Today's sashimi</b> - DF, GFO 本日のお刺身	22
<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>Rosella flower cured kingfish</b> - GF, DF ロゼラフワラーでマリネしたヒラマサ	22
<b>Eggplant</b> - 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
<b>Scallops</b> ,- DF, GF グリルしたホタテと生ハムサラダ	20
<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	26
<b>Pork belly</b> -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
<b>Octopus</b> - 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
<b>Ricotta Gnocchi</b> -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ョッキ	25
<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	26
<b>Secret spiced calamari</b> -GF,DF 特製スパイスをまぶしたイカの唐揚げとパパイアサラダ	26
<b>Salt and native pepper leaf crocodile and prawns</b> DF, GFワニとエビの塩胡椒スパイス揚げ	26
<b>Ochre Salad</b> - GF, VO レストランオリジナルサラダ	20
<b>Add crispy chicken or smoked salmon</b> 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)

<b>Ultimate Aussie burger</b> -DFOプレミアムビーフとベーコンのオージーバーガー	28
<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	26
<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	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 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 \$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 (スパッチコック) - 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 スパ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ピ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 ワトルシードパヴロバ - 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	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