

## アラカルトメニュー 2025

※アレルギーのある方は必ず事前にお申し付けください。

### Garlic Bread Sourdough \$12

V, DF, GF on request

香ばしく焼き上げたサワードウブレッドに、自家製ガーリックバターをたっぷりと添えて。

※ヴィーガン・乳製品不使用・グルテンフリー対応可（ご希望の方はスタッフまで）

---

### Trio of Dips \$18

Grilled Flatbread, Hummus, Beetroot & Feta, Basil Pesto V, DF, GF on request

### 3種のディップ盛り合わせ \$18

香ばしく焼き上げたフラットブレッドに、フムス、ビーツとフェタチーズのディップ、バジルペーストの3種を添えて。

※ヴィーガン・乳製品不使用・グルテンフリー対応可（ご希望の方はスタッフまで）

---

### Salt & Pepper Calamari \$14

Tender Pineapple Cut Calamari coated in Bushfire Spices with Sweet Chilli Sauce

**塩胡椒風味のイカのフライ \$14**

柔らかく仕上げたイカの特製スパイス揚げ、甘辛いチリソースを添えて

---

**Fish of the day \$35**

Pan roasted local Barramundi. North Old Curry Sauce, Jasmine Rice. Pickled Red Onion and Coriander

DF. GF

**本日の鮮魚ロースト**

\$35 地元産バラマンディ（アカメ）と、ノースクイーンズランド風カレーソースを添えて。ジャスミンライス、赤玉ねぎのピクルス、コリアンダーと共に。※乳製品不使用・グルテンフリー

---

**Apricot Glazed Chicken \$24**

Mojo organic Chicken in a sweet Apricot Glaze served with Cos Lettuce, Cabbage, Capsicum, Green Beans. Corn. Roasted Pumpkin Seeds and House Dressing

DF. GF

**アプリコットグレーズチキンのサラダ \$24**

アプリコット風味のチキンに、コズレタス、コールスロー、パンプキンシードを添えた爽やかなサラダ。自家製ドレッシングを添えて。

※乳製品不使用・グルテンフリー

---

Pork Chipolatas \$24

Grilled pork Chipolatas served on a Brazilian Black Bean Stew with Greek Yoghurt.  
Pickled Cucumber and Coriander

GF

ポーク・チポラタと黒豆のシチュー \$24

香ばしく焼き上げたポークソーセージを、ブラジル風黒豆煮込みと共に。ギリシャヨーグルト、きゅうりのピクルス、コリアンダーを添えて。

※グルテンフリー

---

Pork Burger \$24

Davidson Plum Marinated Pork Leg on a Brioche Bun with Brazilian Slaw, Chilli Mayo and Fries

ポークバーガー \$24

プラムでマリネしたポークレッグを、ブリオッシュバンでサンド。ブラジル風コーラスロー、チリマヨネーズ、フライドポテトを添えて。

---

200g BBQ Rump Cap \$32

BBQ Rump Cap Steak served with Roasted Potatoes, Butter Poached Green Beans and Pepper Sauce

DF on request

**BBQ ランプキップステーキ (200g) \$32**

炭火で香ばしく焼き上げたランプキップステーキに、ローストポテト、バター風味のグリーンビーンズ、ペッパーソースを添えて。

※乳製品不使用対応可（ご希望の方はスタッフまで）

---

**Harissa Eggplant Churrasco \$21**

Harissa Marinated Chargrilled Eggplant served with an Asian Herb Salad, Roast Capsicum. Saffron Rice and Spicy **V,DF,GF on request**

**シュラスコ風ハリッサ茄子 \$21**

炭火焼きにしたマリネしたハリッサ茄子と、アジア風ハーブサラダ、ローストパプリカ、サフランライス、スペイシーマヨネーズと共に

※ヴィーガン・乳製品不使用・グルテンフリー対応可（ご希望の方はスタッフまで）

---

**Three Cheese Gnocchi \$32**

Pan Fried Three Cheese Gnocchi served with Rocket and Fresh Chives

**3種チーズソースのニョッキ \$32**

もちもちのニヨッキを香ばしくソテーし、濃厚な3種チーズソースに、ルッコラと  
フレッシュチャイブを添えて

---

- Something Sweet -

Churros Coated in cinnamon sugar with salted caramel sauce and Cinnamon Roasted Pineapple

---

Ice-Cream

Mangall Dairy Ice-Cream Cup

\* Broken Nose Vanilla

\* Belgian Chocolate

\* Mango Sherbet

\* Poppis Banana Choc Chip

アイスクリームステーション

下記よりお好きなフレーバーをお選びください。

- ブロークンノーズ・バニラ
  - ベルギー・チョコレート
  - マンゴーシャーベット
  - バナナ&チョコチップ
-