

## スターター

|   |          |  |          |
|---|----------|--|----------|
| オーストラリア産マリネオリーブ<br>ニンニク、唐辛子、柑橘類、ネイティブタイム      | 12.00豪ドル | ブッラータ<br>ナスのアグロドルチェ、サワードウクリスプ                | 27.00豪ドル |
| ガーリックとタイムのパン<br>マンチェゴトリュフ                     | 14.00豪ドル | イカのフライ、アレッポ唐辛子、スマック塩<br>ローストガーリックアイオリ        | 29.00豪ドル |
| アプロリョス島のホタテ貝のオープン焼き<br>ナッツ入りブラウンバター、ブリオッシュクラム | 15.00豪ドル | 炭火焼きアーティチョーク<br>塩漬けレモン、蜂蜜、スイバ、アーモンド          | 25.00豪ドル |
| 自家製スモークトラウトディップ<br>海苔、オリーブオイルのクリスプブレッド        | 18.00豪ドル | 和牛ブレザオラ<br>自家製ビクルス、ローズマリーとベコリーノチーズのブレッドスティック | 26.00豪ドル |

## メイン

|   |          |   |          |
|---|----------|---|----------|
| イカ墨リングイネ<br>エビ、唐辛子、ニンニク、ミニトマト、パセリ、レモン、オリーブオイル     | 42.00豪ドル | 軽く叩いて焼いたホウボウ<br>皮付きフライドポテト、ケッパーとディルのマヨネーズ添え     | 36.00豪ドル |
| ヤマブシタケとエリンギのソテー<br>しっとりとしたポレンタ、黒キャベツ、アーティチョーク、セージ | 34.00豪ドル | じっくり煮込んだ和牛すね肉<br>サフランリゾットケーキ、ソテーした野菜添え          | 45.00豪ドル |
| 放し飼い鶏の胸肉<br>セロリのビュレ、ローストした芽キャベツ、ピノの燻製ベーコン         | 41.00豪ドル | ローストしたノーザンテリトリー産バラマンディ<br>ローストフェネル、カネリーニ豆、エビバター | 47.00豪ドル |

## 側面

|                               |          |                                |          |
|-------------------------------|----------|--------------------------------|----------|
| 皮付きフライドポテト<br>燻製チキンソルト、ローズマリー | 15.00豪ドル | スパイス風味のローストキャロット<br>焦がしバターとセージ | 16.00豪ドル |
| エンダイブとラディッキオ<br>バームシュガービネグレット | 16.00豪ドル |                                |          |

## デザート

|                                  |          |   |          |
|----------------------------------|----------|---|----------|
| バニラパンナコッタ<br>コーヒーグラニータ、ダークチョコレート | 16.00豪ドル | レモンケーキ<br>レモンとマスカルポーネのトライフル、砂糖漬けアーモンド添え | 16.00豪ドル |
| 蒸しプリン<br>マンダリンデザートとメジュールデザート     | 16.00豪ドル | オーストラリア産チーズ<br>マルメロペースト、マスカット、クラッカー     | 24.00豪ドル |

## 月替わりスペシャル

|  |          |  |  |
|--|----------|--|--|
| パスタとワイン1杯<br>焼きパスタ - トマト、ナス、ズッキーニ、バジルのラザニア | 38.00豪ドル |  |  |
|--|----------|--|--|