

Breads パン

Wattle seed damper -DF, V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	14
Bruschetta - DFO, V ブルスケットタ ルッコラとマカダミアペスト、トマトとバジル	18

Entrée 前菜

Gulf Bug Bisque - DF, GFウチワエビを贅沢に使った濃厚スープ	22
Tuna Tataki - マグロのたたき	24
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	22
Coconut prawns - DF ココナッツの衣をまぶしてカラッと揚げたエビ	24
Duck Miang - GF, DF アジアン風味の合鴨肉をキンマの葉に包んで	26
Baked Camembert -V 焼きカマンベールチーズに、甘酸っぱいチェリーソース	20
Pork belly - GF, ポークベリーに甘酸っぱいキャラメルソースをかけた一品	28
Scallops,- GF ホタテにカリフラワーピューレ、ベーコンとミント豆	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りニョッキ	26
Salt and pepper quail -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	28
Salt and pepper leaf crocodile and prawns-- DF, GF塩胡椒したワニと海老のスパイス衣揚げ	26

Share Plates シェアプレート

Australian Antipasto Plate - DFO サーモン、エミューのワンタン、ワイルドスパイスのカンガルー、燻製クロコダイル、オーストラリアの食材を使った前菜プレート	32
Seafood compilation plate - DF, GFO シーフード・コンビネーションプレート タイ風トマトソースのイカ炒め、天ぷらエビ、生牡蠣、マグロのたたき	48

Main Course メインコース

Lamb shank - GFラムすね肉のじっくり煮込み 香ばしいスパイスの効いたソースでマッシュポテトを添えて	48
Confit Duck leg - GFO,DF 鴨のコンフィー しいたけとクワイを巻いた天ぷら寿司添え	48
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
Tempura Gulf bugs -DF うちわ海老の天ぷら パパイア、ココナッツ、サンライズライムのサルサ添え	58
Lemon Myrtle Fettuccini Prawns レモンマートル香る海老のフェットチーネ	49
Sweet Potato & chickpea cake -VG, GF スイートポテトとひよこ豆のヘルシーな野菜パティ	36
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

Beef with saltbush butter, duck fat potato's and red onion jam - GF, DFO
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	50
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	85
Beef Tenderloin - 200 gm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 GF レモンアスペンのマッシュ、ブッシュトマトゼリー、豆、ワトルシード、バニラソース	59

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
アレルギーがある場合は必ずスタッフにお知らせください

Ochre Dinner menu - 2025 冬季ディナーメニュー

3 コースディナー \$88.00 per person

: 前菜、メイン、デザートを選んで \$88お一人様

※追加料金: バグやテンダーロイン +\$10、リブアイ +\$30

6 Course Tasting Menu

6 コースディナー: \$125/人 (ワインペアリング付き \$195/人)

Scallops ホタテ カリフラワーピューレ

Tamburlaine Wine Lovers Chardonnay - シャルドネ - ニューサウスウェールズ 白ワイン

Gulf Bugs ガルフバグの天ぷら

Mon Tout 'Long Play'- マーガレットリバー 白ワイン

Duck Miang ダックミアン

鴨肉をライチやベテルリーフに包んだアジア風の一品

Stomp Rose- ハンターバレー ロゼワイン

Salt & Pepper Quail 塩胡椒のウズラ

新鮮なチリとフィンガーライムスパイスをプラスした一品

Oakridge Pinot Noir- ピノ・ノワール - ヤラバレー 赤ワイン

Beef Tenderloin ビーフテンダーロイン 柔らかい牛ヒレ肉のメインディッシュ

D'Arrys Original Shiraz Grenache- シラズ グルナッシュ - マクラーレンバール 赤ワイン

Kiwi fruit & desert lime mousse キウイ&デザートライムのムース

Lychee Liqueur- Shannonvale QLD ライチリキュール - クイーンズランド州シャノンバール

Sidedishes 追加

Roast Cauliflower - VG, GF ローストカリフラワー 16

Roast new potatoes - DF, GF 鴨脂のローストポテト 14

Rocket and parmesan salad - GF, V ルッコラとパルメザンのサラダ 14

Jasmine rice, - VG, GF ジャスミンライス 8

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

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

Kiwi fruit & desert lime mousse- GF キウイ&デザートライムのムース

レモンマートルとココナッツのソルベ添え 21

Macadamia caramel cremeux マカダミアキャラメル クレム

バニラスポンジにワトルシードアイス、温かいバタースコッチソース 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 Trio- GF, VG チョコレートトリオ

フォンダン、ダークチョコ&サンライズライムタルト、ストロベリーガムの白チョコアイス 26

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 22

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