

JAPANESE LUNCH MENU WINTER 2025

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	14
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	18

Small plates スモールプレート

Gulf Bug Bisque - DF, GF ウチワエビを贅沢に使った濃厚スープ	22
Barramundi or Duck spring rolls -DFバラマンディーまたは鴨の春巻き	16
Tuna Tataki - GF, DF マグロのたたき	20
Baked Camembert - 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
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	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	18
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	28
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	26
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
Secret spiced calamari -GF,DF 特製スパ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パイス揚げ	28
Ochre Salad - GF, VO レストランオリジナルサラダ	22
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	29
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	28
Tablelander Wrap - DFO ラップ - クリスピーチキン又はグリルチキン からチョイス	26

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 \$48 (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 \$50

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

Share Plates シェアプレート

Australian Antipasto Plate- レモンアスペンでマリネしたサーモン、エミューのワンタン、スパイス香るカンガルー、スモーククロコダイルを彩り豊かに盛り合わせた前菜プレート 32

Seafood Compliation 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

Large Plates ラージプレート

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
Lamb Shank- 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- GF 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
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
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
Lemon Myrtle Fettuccine Prawns- DF レモンマートル香る海老のフェットチーネ 49
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 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-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 59

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