

Summer 2011

Breads パン		\$
Grilled focaccia フォカッチャ (イタリア風パン) マカダミアナッツとルッコラのペスト、トマトとバジルのサルサ、ディル風味オリーブオイル		10
Wattle seed damper loaf アカシア入りダンパー (オーストラリア風のパン) ピーナッツオイルとドゥッカスバイス		6
Fresh soup, daily fish and seafood 本日のスープ、日替わりシーフード (おすすりリストをご覧ください)		時価
		前菜/メイン
Tasting plates おすすりの盛り合わせ		
Australian Antipasto オーストラリアンオードブルの盛り合わせ		23 / 35
カンガルーのテリーヌ ライムのレリッシュ、ワニ肉のワンタン 赤ピーマンのジャム、オーシャントラウト(鱒)のノルウェー風マリネ・レモンアスペン風味 カモレパールのパテ ブッシュトマトチリソース、ヤギのチーズと焼きピーマン包み		
Seafood Compilation シーフードの盛り合わせ		24 / 36
しじみのココナッツ風味トムヤン仕立て タイ風イカのサラダ カキのライム、コリアンダー添え エビの天ぷら ショウガと天然ライムのソース		
Queensland scallop and Tablelands chorizo salad クイーンズランド州産ホタテとテーブルランド産チョリソー (スペインソーセージ) アーティチョークのガーリック、マヨネーズ レモンサルサソース		21 / 32
Tagliatelle with lemon myrtle 平らなパスタ レモンマートル風味 グリーンピース リコッタチーズ ズッキーニの花 チリホワイトワインとトフルオイル		19 / 28
Crispy salt and pepper quail バリッと仕上げた塩と胡椒風味のうずら すいかの皮とワイルドライムのピクルス		20 / 30
Tempura Bay Bugs バグ(ウチワエビに似た魚介類)の天ぷら レモンガラスのせ グリーンパパイアのサラダ スイートチリとレモンマートルのタレ		24 / 36
Salt and native pepper crocodile and prawns ワニ肉とエビの塩と原産胡椒風味 ベトナム風ピクルス レモンアスペン入りサンバル		22 / 34
Atlantic salmon アトランティックサーモン 焼き赤かぶ フェタチーズ マカデミアナッツとロケット ビリ辛ハリッサ		21 / 32
Char grilled kangaroo sirloin カンガルーサーロインの炭火焼 クアンドン入りチリダレ サツマイモのフリッターと広東白菜		22 / 34
Morganbury pork fillet ケアンズ高原産ポークのステーキ りんごのコールスロー ビーチマスタードとライムソース		31
Poached chicken and shitake in macadamia oil 茹でたチキンとシイタケのマカデミアナッツのオイルあえ グリルされたパイナップルのサラダ 中国ほうれん草のオイスターソース和え		32
Lamb short loin ラムのショートロイン キノア・タボーリ(穀物とパセリ、トマト、きゅうり、ネギのレモンドレッシングのサラダ) マジュール・デザート(ナツメヤシの果実) バニラビーンズとアカシア和え		33
Five spice confit duck leg, roast breast 五種スパイス風味のアヒルの足と胸肉 原産ターマリンドと焼きオレンジ 緑の野菜		33
Wallaby topside – slow roasted じっくりローストしたワラビーのモモ肉 キブフラーポテト 炙りナスのピクルス 3種の焼きトマト		37
Morganbury beef tenderloin ケアンズ高原産ビーフテンダーロイン トマトのタルト ブッシュ・トマトとバルサミコ風味 ミニほうれん草		36
Red Ochre Platters 当店特製盛り合わせ 日替わりスペシャルをご覧ください		
Australian game platter オーストラリアン狩人流盛り合わせ (お2人様よりご注文ください)	お1人様	48
Seafood platter シーフードの盛り合わせ (お2人様よりご注文ください)	お1人様	66
Taste of Australia オーストラリアの味覚を詰め込んだ4コースセットメニュー (お2人様よりご注文ください)	お1人様	70
Vegetarian tasting plate ベジタリアン料理の盛り合わせ	お1人様	29
Side Orders 付け合わせ		
Spinach and yam gratin ほうれん草とヤマイモのグラタン		9
Rocket and Parmesan salad ルッコラとバルメザンチーズのサラダ		8
Jasmin rice, lemon myrtle and fried onion ジャスミンライス、レモンマートル、玉ねぎの炒めもの		5
Spiced fries スパイスの効いたフライドポテト		8
Wok tossed green vegetables with soya and sesame 野菜炒め・醤油とゴマ風味		12
Tossed salad with lemon aspen macadamia dressing レモンアスペン・マカデミアナッツドレッシング和えサラダ		8
Red Ochre salad 当店特製サラダ 数種のサラダ菜、ローマトマトのロースト、カリカリベーコン、オリーブ、 ケアンズ高原マンガリ産フェタチーズ、スパイスマカデミアナッツ ガーリックマヨネーズ		15
Desserts デザート		
Wattle seed Pavlova アカシア入りパヴロバ ダビッドソンプラムのシャーベット マカデミアナッツのビスコッティ		15
The chocolate slut チョコレートづくし チョコレートとマカデミアナッツの小麦粉無使用ケーキ ダークガナッシュ添え レモンマートルのチリチョコレート添え ジャファアイスクリューム		
17		
Quandong crème brulee クアンドンのクリームブリュレ マカデミアのタフィー バニラ風味ショートブレッド		16
Mango cheese cake マンゴーチーズケーキ イチゴの香り オレンジのソルベ		16
Lemon myrtle panacotta レモンマートルパナコッタ ロゼラジェリー ヘーゼルナッツのチュイール (薄焼きクッキー)		14
Selected Gallo cheese, wattle seed lavosh ケアンズ高原ガロ社の選りすぐりチーズとワトルシード入り薄パン いちじくのチャツニー		16
Affogato アフォガート バニラビーンズアイスクリューム アイスのソースを選べます(コーヒー又はリキュール)		15
Red Ochre dessert 当店特製デザート 5種類の盛り合わせ (4名様よりご注文ください)	お1人様	14