

Lunch 3 Course Menu - 日本語メニュー

(ビール、白ワイン、赤ワイン、ロゼ、スパークリング、ソフトドリンク又はジュースからお一人一杯、お選びいただけます)

-Small Plates (スモール皿) 下記よりお一人様、お一つお選びください

- 1 Today's sashimi 今日の刺身: ポン酢と生姜 (DF GF)
- 2 Barramundi or Duck Spring rolls バラマンディまたはダックのスプリングロール (DF)
- 3 Salmon Mi Cuit サーモン: ビーツ、きゅうり、生姜 (GF DF)
- 4 Eggplant ナス 味噌キャラメルとカリフラワーピューレ (VO、GF)
- 5 Scallops ホタテ 生ハム、トマト、アスパラガスにライムとハニードレッシング (DF GF)
- 6 Kangaroo Satays カンガルーの串焼き マカダミアソース (DF GF)
- 7 Coconut prawns ココナッツで揚げたエビ マンゴーキムチにライムマヨ (DF)
- 8 Duck Miang 鴨肉 タイ風マリネ (GF DF)

-Medium Plates (ミディアム料理) 下記よりお一人様、お一つお選びください

- 9 Slow cooked lamb じっくり煮込んだラム肉 - ピタパン、ヒヨコ豆
- 10 Pork belly ポークベリー - 青パパイヤ、ピーナッツ、プラムジャム GF DF
- 11 Octopus タコ - レモンハーブとトマトサルサ (GF DF)
- 12 Salt and pepper quail Ricotta Gnocchi リコッタチーズ入りニョッキ トリュフクリーム (V)
- 13 Secret spiced calamari - 胡椒で味付けしたウズラ - チリとライム添え (GF DF)
- 14 Secret spiced calamari シークレットスパイスのイカ - アジア風コールスロー (GF DF)
- 15 Salt and native pepper leaf crocodile and prawns クロコダイルとエビ - ベトナム風ピクルス (GF DF)
- 16 Ochre Salad オーカーサラダ - オリジナルサラダ、オリーブ、ガーリックマヨ (GF VO)

-Dessert (デザート) 下記よりお一人様、お一つずつお選びください

- 17 Wattle seed pavlova パブロバ V, GFO 又は
- 18 Lemon myrtle and macadamia meringue レモンマートルとマカダミアメレンゲ - GF

*アレルギーの方は、お近くのスタッフまでお声がけ下さいませ