

当店の料理は、南・東アジア料理の長い歴史と、オーストラリアの食材と食文化の融合からインスピレーションを得ています。甘み、辛み、酸味、塩味のバランスのとれた、味と食感のユニークなパレットをお楽しみください。



## snacks

coffin bay oysters (6 pieces) コフィンベイオイスター	48
- natural, finger lime, yaksu dressing ナチュラル、フィンガーライム、ヤクスドレッシング	
- crusted & crisp, gochu mayo, flying fish roe クラスト&クリスプ、コチュマヨ、トビウオの卵	
🍷 tiger prawn betel leaf, macadamia, saw tooth coriander, coconut	10 ea
車エビとキンマの葉、マカダミア、コリアンダー、ココナッツ	
edamame, nori butter, fried garlic	13
枝豆、のりバター、フライドガーリック	
dry fried cashews, curry leaves, chilli	15
カシューナッツ、カレーリーフ、チリ	

## raw, salads & small plates

raw salmon somen noodle salad, soy bean mustard, white radish, purple mint	33
生サーモンサラダ、大豆マスタード、大根、紫ミント	
crisp silken tofu, red dragon sauce, puffed rice, cucumber, shallots	27
レッドドラゴンソース、パフライス、キュウリ、エシャロット添えのかりかり絹豆腐	
salt & pepper squid, nahm jim, herbs	32
レッドナムジムとハーブの塩コンショウイカ	
🍷 DIY duck pancake, dark sesame garlic sauce, cucumber, leek	38
DIYダックパンケーキ、ゴマガーリックソース、キュウリ、ネギ	
golden shrimp, capsicum, pineapple, tangerine mayo	42
ゴールデンシュリンプ、トウガラシ、パイナップル、ミカンマヨ	
chicken larb, ground rice, lime, shallot, mint, coriander, chilli, fish sauce w lettuce cups	29
チキンラーブ、ひき肉、ライム、エシャロット、ミント、コリアンダー、唐辛子、ナンプラー、レタスカップ添え	

## large plates

massaman curry, braised beef, kipfler potato & pickled cucumber salad	52
煮込んだ牛肉、キップラーポテト、キュウリのピクルスのマッサマンカレー	
crispy pork belly, shaved cabbage, thai spiced plum sauce	48
クリスピーポークベリー、キャベツ、タイ風スパイスプラムソース	
🍷 crying tiger 300g black angus grass fed strip loin, apple mint salad, cashews, black pepper, nahm jim	73
300g ブラックアンガーストリップロース、アップルミントサラダ、カシューナッツ、胡椒、ナムジム	
seared amberjack, spring onion, chilli, ginger, garlic, soy	58
カンパチのソテー、ねぎ、唐辛子、生姜、ガーリック、醤油	
sizzling lamb stir-fry, spring onion, chilli, gai lan, bean sprouts	56
ラムの炒め物、ねぎ、唐辛子、ガイラン、もやし	
whitsunday chilli bug, shrimp paste, soy bean, ginger, peanut oil, tomato, egg	65
ウィットサンデーチリバグ、エビペースト、大豆、生姜、ピーナッツオイル、トマト、卵	
clay pot rice cake soup, glass noodles, enoki & king brown mushrooms, soy sesame	45
土鍋餅スープ、春雨、えのきとマッシュルーム、醤油ゴマ	

## sides

wok fried asian greens w chilli, garlic, vegan oyster sauce アジアングリーン炒め、チリ、ガーリック、ビーガンオイスターソース添え	20
roti bread w yellow soy bean dipping sauce ロティパン、イエローソイビーンディップソース添え	13
fried mantou bun w condensed milk マントウ饅頭のコンデンスミルク添え	13
jasmine rice ジャスミンライス	8

## sweet treats

viet coffee panna cotta w chocolate chips, savoiardi dust ベトコーヒーのパンナコッタ、チョコレートチップ、サヴォイアルディダスト添え	23
fresh watermelon & chilli salt フレッシュスイカとチリソルト	12
matcha cake, coconut cream tapioca pearls, coconut crisps 抹茶ケーキ、ココナッツクリームタピオカパール、ココナッツクリスプ	21
🍷 shaved pineapple & black sesame soft serve パイナップルと黒ゴマのソフトクリーム	19

## 🍷 coca chu signature コカチューのシグネチャー

当店のメニューにはアレルギーが含まれており、ナッツ類、貝類、グルテンを扱う厨房で調理されています。お客様のお食事のご要望にお応えできるよう、合理的な努力を行っておりますが、アレルギーフリーを保証するものではありません。

日曜日は10%、祝日は15%の追加料金がかかります。クレジットカードまたはデビットカードによる「クレジット」決済および「タップ&ゴー」決済には、合計金額に対して1.25%の手数料が加算されます。EFTPOS端末にカードを挿入し、chequeやsaving accountをご利用いただくと、手数料無料でお支払いいただけます。