

Mariners

アントレ&メイン 1名様 \$98

Entrée 前菜

Freshly shucked coffin bay oysters (6) served natural, mignonette or lime & mint granita
コフィンベイオイスター (6個) そのまま、ミニョネットソース、またはライムモヒートグラニータで
Ocean trout, house cured, beetroot, burnt scallion emulsion, pickled mustard seed
オーシャントラウト、ビーツ、焦がしネギエマルジョン、ピクルスマスタードシード
Yellow fin tuna crudo, blood orange vinaigrette, finger lime, roe
イエローフィンツナのクルード、ブラッドオレンジビネグレット、フィンガーライム、魚卵
Charred fremantle octopus, roasted aubergine, pine nuts, peperonata, basil
炭焼きフリーマントルオクトパス、ローストしたナス、松の実、ペペロナータ、バジル
Burrata, pickled mushroom, olive tapenade, chive oil, sourdough
ブッラータチーズ、ピクルスマッシュルーム、オリーブタプナード、チャイブオイル、サワード
Tasmanian grass fed beef tartare, black garlic, egg yolk, lavosh
タスマニア産グラスフェッドビーフのタルタル、黒ニンニク、卵黄、ラヴォシュ
Seared scallops, cauliflower puree, crispy pancetta, prawn oil, pangrattato
炙りホタテ、花キャベツのピューレ、カリカリのパンチェッタ、エビオイル、パングラタート
Entrée Add On アントレ追加

Ars italica royal oscietra caviar 10 grams アルス・イタリカ ロイヤル オシエトラ キャビア 10グラム +\$110

Add a Mid Course *recommended 2 people ミッドコース追加 (推奨2名様分)

Char grilled half local crayfish, choice of side 炭火焼き地元産のロブスター半尾、お好みのサイドディッシュ +\$80

Mains メイン

Gold band snapper, herb crust, salsa verde, green peas
ゴールドバンドスナッパー、ハーブクラスト、サルサヴェルデ、グリーンピース
Whitsunday reef fish, sherry onions, nduja velouté, courgette
ウィットサンデーリーフフィッシュ、シェリーオニオン、ンドウージャヴルーテ、クルジェット
Bouillabaisse, queensland tiger prawn, black shell mussels, baby squid, saffron, grilled sourdough, rouille
ブイヤベース、QLDタイガープロウン、黒貝、ベビーイカ、サフラン、サワードウ、ルイユソース
Cape Grim beef tenderloin, king brown mushroom, caramelised onion, potato pave, red wine jus +\$10
ケープグリムビーフテンダーロイン、キングブラウンマッシュルーム、キャラメリゼオニオン、
ポテトパヴェ、赤ワインジュース
Bowen bugs (500g) chargrilled, burnt butter, charred lime, bois bourdran +\$10
ボウエンバグ (500g) 炭火焼き、焦がしバター、焦がしライム、ボワ・ブールダン
Ricotta gnocchi, basil pesto, butternut pumpkin, halloumi, kale
リコッタニョッキ、バジルペスト、バターナットパンプキン、ハルミー、ケール

Main Add On **メイン追加**

Queensland tiger prawns (3)

クイーンズランドタイガープライウン 3尾

+\$25

Sides **サイド**

Charred broccolini, pecorino, labneh, lemon

炭焼きブロッコリーニ、ペコリーノ、ラブネ、レモン

Honey glazed dutch carrots, cashew butter

ハニーレイズドダッチキャロット、カシューバター

Mixed leaf salad, candied walnuts, apple, goats cheese

ミックスリーフサラダ、キャラメルナッツ、リンゴ、ゴートチーズ

Truffled kipfler potatoes, chives, garlic aioli

トリュフ風味のキプラーポテト、チャイブ、ガーリックアイオリ

+\$18

14歳以上のお客様のみご利用可能です。

当店のメニューにはアレルギーが含まれており、ナッツ、甲殻類、小麦を取り扱うキッチンで調理されています。

最大限の配慮を行っておりますが、アレルギーを完全に排除することは保証できませんので、ご了承ください。

日曜日には10%の追加料金、祝日には15%の追加料金が適用されます。

すべての「クレジット」および「タップ&ゴー」取引には、1.25%の返金不可の手数料（適用される日曜・祝日の手数料を含む）が加算されます。

手数料無料の支払い、スタッフにご依頼いただければEFTPOSで行うことができます。

その際には「Savings」または「Cheque」を選択してください。

Mariners

Desserts デザート	+ \$20
Lemon tart, meringue, white chocolate crumb, mandarin sorbet, lemon gel レモンタルト、メレンゲ、ホワイトチョコレトクラム、マンダリンソルベ、レモンジェル Chocolate brownie, vanilla bean syrup, whipped mascarpone, strawberry チョコレートブラウニー、バニラビーンサイロップ、ホイップマスカルポーネ、ストロベリー Coconut pudding, mixed nut granola, fresh berries, berry sorbet, sour cherry gel ココナッツプリン、ミックスナッツグラノーラ、フレッシュベリー、ベリーソルベ、チェリージェル	
Dessert Cocktails デザートカクテル	
Gentleman's Affair ジェントルマンズ・アフエア	\$28
Amaretto, hennesevy vsop cognac, cinnamon stick, brown sugar cube.	
Espresso Martini エスプレッソ・マティーニ	\$25
Vodka, kahlua, sugar, espresso	
Toblerone トブラローネ	\$27
Kahlua, frangelico, baileys, honey, cream, chocolate syrup	
Dessert Wines デザートワイン	glass
Konrad late harvest riesling sauvignon blanc NV, Marlborough, NZ	\$16.5
De bortoli 'noble one' botrytis semillon 2019, Riverina, NSW	\$20
Campbells rutherglen topaques muscat, Murray Valley, VIC	\$21.5

14歳以上のお客様のみご利用可能です。
当店のメニューにはアレルギーが含まれており、ナッツ、甲殻類、小麦を取り扱うキッチンで調理されています。
最大限の配慮を行っておりますが、アレルギーを完全に排除することは保証できませんので、ご了承ください。
日曜日には10%の追加料金、祝日には15%の追加料金が適用されます。
すべての「クレジット」および「タップ&ゴー」取引には、1.25%の返金不可の手数料（適用される日曜・祝日の手数料を含む）が加算されます。
手数料無料の支払いは、スタッフにご依頼いただければEFTPOSで行うことができます。
その際には「Savings」または「Cheque」を選択してください。

Mariners

Seafood Platter for two
シーフード・プラッター 2名様

\$250

*Served with mixed leaf salad, fries and a selection of sauces and
condiments Includes both the hot and cold selection*

ミックスリーフサラダ、フライドポテト、各種ソースと調味料を添えて
コールドセクションとホットセクションの両方をご用意しています。

Cold selection コールドセクション

Coffin Bay oysters コフィンベイ産牡蠣

Salmon tartare サーモントルタル

Coconut kingfish ceviche ココナッツと鯛のセビチェ

Hot selection ホットセクション

Chargrilled octopus タコの炭焼き

Qld tiger prawns QLD産クルマ海老

Bowen bugs ボーウェン産うちわ海老

Loligo squid ロリゴイカ

Battered barramundi リーフフィッシュの衣揚げ

14歳以上のお客様のみご利用可能です。

当店のメニューにはアレルギーが含まれており、ナッツ、甲殻類、小麦を取り扱うキッチンで調理されています。
最大限の配慮を行っておりますが、アレルギーを完全に排除することは保証できませんので、ご了承ください。

日曜日には10%の追加料金、祝日には15%の追加料金が適用されます。

すべての「クレジット」および「タップ&ゴー」取引には、1.25%の返金不可の手数料（適用される日曜・祝日の手数料を含む）が加算されます。

手数料無料の支払いは、スタッフにご依頼いただければEFTPOSで行うことができます。

その際には「Savings」または「Cheque」を選択してください。