



2品コースランチ

89

3品コースランチ

109

**small plates スモールプレート**

six freshly shucked oysters 剥きたてカキ6つ

orange mignonette オレンジ・ミニョネット

beetroot cured salmon ビーツ・キュアード・サーモン

pickled beetroot purée, fennel, crème fraîche, baby cucumber, orange

ビーツピューレ、フェネル、クレームフレーシュ、ベビーキュウリ、オレンジ

farm house pistachio terrine ファームハウスピスタチオのテリーヌ

gherkins, marmalade, rye crostini ガーキン、マーマレード、ライ麦のクロスティーニ

baked brie ベイクド・ブリーチーズ

roast macadamia thyme, honey, toast ローストマカダミアタイム、蜂蜜、トースト

+5

**large plates ラージプレート**

fresh market fish フレッシュマーケットフィッシュ

pan seared fillet on a base of vegetables, thai coconut curry, herbs, crispy eschallots

フィレソテー野菜添え、タイココナッツカレー、ハーブ、クリスピーエシャロット添え

Fettuccine フェットチーネ

prawn, crab, chili, garlic, cappers, rocket, tomato, anchovies

エビ、カニ、チリ、ガーリック、ケッパー、ロケット、トマト、アンチョビ

panko crumbed pork cotoletta 豚肉のコルトレッタ

honey caper herb emulsion, parmesan, wild rocket, lemon

蜂蜜ケッパーハーブのエマルジョン、パルメザンチーズ、ワイルドロケット、レモン

southern braised cauliflower サウザン風カリフラワー

onion soubise, red shiso, hazelnuts, salsa verde, charred onion, micro herbs

オニオンソービーズ、赤しそ、ヘーゼルナッツ、サルサベルデ、焦がしオニオン、ハーブ

メニューは変更される場合があります。

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尽くしておりますが、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%の手数料がかかります（日曜日および祝日に適用される手数料を含む）。EFTPOS端末にカードを挿入し、

chequeやsavings 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。



## salads and sandwiches サラダ&サンドイッチ

caramelized figs & burrata イチジクのキャラメリゼ&ブルラータ  
balsamic pearls, arugula, toasted macadamia, balsamic crème  
バルサミコ・パール、ルッコラ、ローストマカダミア、バルサミコクリーム

ham and cheese toast ハムチーズトースト  
seeded mustard aioli 種入りマスタードアイオリ

buddha bowl ブッダボール  
chickpeas, pickled vegetables, nori, avocado, green vegetables, tofu, kewpie  
ひよこ豆、野菜のピクルス、海苔、アボカド、緑黄色野菜、豆腐、キューピー

ruben silverside ルーベンシルバーサイド  
sauerkraut, swiss cheese, pickle sauce ザワークラウト、スイスチーズ、ピクルスソース

smoked petunia trout スモークペチュニアトラウト  
toasted sesame seed, potato, tomato, egg yolk, sugar snaps, olive oil, herbs  
煎りゴマ、ジャガイモ、トマト、卵黄、シュガースナップ、オリーブオイル、ハーブ

fries with cajun, pepper, salt, aioli ケイジャンフライドポテト、ペッパー、ソルト、アイオリ

## desserts デザート

new york baked brule yuzu cheese cake ニューヨークベイクドブリュレ柚子チーズケーキ  
shortbread crumbs, vanilla strawberry's compote, meringue  
ショートブレッド、バニラストロベリーのコンポート、メレンゲ

Pannacotta パンナコッタ  
pineapple granita, lime sherbet パイナップルグラニータ、ライムシャーベット

dark chocolate delice ダークチョコレートデリス  
hazelnut, mandarin sorbet ヘーゼルナッツ、みかんのソルベ

## cheese plate チーズプレート

daily selection of 2 Australian cheese with accompaniments  
日替わりオーストラリア産チーズ2種と付け合せ

メニューは変更される場合があります。

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尽しておりますが、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%の手数料がかかります（日曜日および祝日に適用される手数料を含む）。EFTPOS端末にカードを挿入し、chequeやsavings 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。



## Entrées アントレ

130

milk burrata ミルクブッラータ

heirloom tomato, fermented chilli, chive emulsion, pea shoots, puffed rice, smoked burrata cream

トマト、発酵唐辛子、ニラエマルジョン、豆苗、パフライス、スモークブッラータクリーム

oysters three ways 牡蠣3種の食べ方で

+5

cucumber finger lime granita, mignonette shallot pearls, nahm jim

キュウリ・フィンガーライムグラニタ、ミニョネットエシャロットパール、ナムジム

beef tartare ビーフタルタル

cured yolk, aged grana padano, ocietra caviar, pane carasau

卵黄、熟成グラナパダーノ、オシエトラキャピア、パネカラスア

pork belly ポーク・ベリー

caramelised apple sauce, cabbage carrot slaw, sherry prunes, pickled apple

キャラメルアップルソース、キャベツキャロットスロー、シェリープルーン、リンゴのピクルス

## Mains メイン

duck breast à l'orange 鴨胸肉のオレンジ煮

braised witlof, orange caramel, roasted hazelnuts, orange zest, carrot purée

ウィットロフ煮込、オレンジキャラメル、ローストヘーゼルナッツ、オレンジピール、人参ピューレ

market fresh fish マーケットフレッシュフィッシュ

beurre blanc, green asparagus, salmon roe, jamon serrano crumb, sauce ravigote, n'djua oil

ブルブラン、グリーンアスパラガス、いくら、ハモンセラーノクラム、ソースラヴィゴテ、ンジュアオイル

lamb rump ラムランプ

caramelised dutch carrots, sesame seeds, celery root purée, saltbush almonds, elderberry jus

キャラメリゼしたダッチキャロット、胡麻、セロリ根ピューア、塩ブッシュアアーモンド、エルダーベリー

eye fillet アイフィレ

+5

bone marrow butter, maple heirloom carrots, mushrooms, truffled rosti, spinach cream, red wine jus

バター、メープル平飼いニンジン、マッシュルーム、トリュフ入りロスティ、ほうれん草クリーム、赤ワイン

## Sides サイド

green beans, miso dressing, furikake, pickled mushrooms インゲン、味噌ドレッシング、ふりかけ、きのこの酢漬

14

duck fat kipfler potato, herb butter 鴨脂のキプフラーポテト、ハーブバター

14

Watermelon, marinated Persian fetta, rocket, seeds, balsamic スイカ、フェッタマリネ、ロケット、シード、バルサミコ

14

メニューは変更される場合があります。

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尽くしておりますが、アレルギーフリーを保證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%の手数料がかかります（日曜日および祝日に適用される手数料を含む）。EFTPOS端末にカードを挿入し、chequeや savings 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。



## テイスティングディナーメニュー

150

amuse bouche アミューズ・ブーシュ

milk burrata ミルクブッラータ

heirloom tomato, fermented chilli, chive emulsion, pea shoots, puffed rice, smoked burrata cream  
トマト、発酵唐辛子、ニラエマルジョン、豆苗、パフライス、スモークブッラータクリーム

2022 Phillip Shaw 'The gardener' pinot gris, Orange, NSW

kingfish sashimi ヒラマサの刺身

orange ponzu, baby cucumber, radish, yuzu gel, red shiso, BBQ nori crisps

オレンジポン酢、ベビーキュウリ、ラディッシュ、柚子ジェル、赤シソ、BBQ海苔チップス

2020 Miraval 'studio', rosé, Côtes de Provence, Fr

beef tartare ビーフタルタル

cured yolk, aged Grana Padano, Oscietra caviar, pane carasau

卵黄、熟成グラナパダーノ、オシエトラキャビア、パネカラスア

2021 Ad hoc 'cruel mistress', pinot noir, Great Southern, WA

palate refresher お口直し

duck breast à l'orange 鴨胸肉のオレンジ煮

braised witlof, orange caramel, roasted hazelnuts, orange zest, carrot purée

ウィットロフ煮込、オレンジキャラメル、ローストヘーゼルナッツ、オレンジピール、人参ピューレ

2020 Joseph Drouhin, Beaujolais villages, Fr

strawberries and cream ストロベリー&クリーム

bavarian cream, strawberry sorbet, meringue, white chocolate jellies, strawberry glass

ババロアクリーム、シャーベット、メレンゲ、ホワイトチョコレートゼリー、ストロベリーグラス

2020 Frogmore creek iced riesling, Cambridge, TAS

coffee / tea コーヒー又は紅茶

**おひとりがテイスティングメニューを召し上がる場合は、  
お連れの方もテイスティングメニューをご利用いただく必要があります。  
プレミアムワインとのマッチングも可能です。 - おひとり\$95**

メニューは変更される場合があります。

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尽くしておりますが、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%の手数料がかかります（日曜日および祝日に適用される手数料を含む）。EFTPOS端末にカードを挿入し、chequeや savings 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。



## Desserts デザート

milk and honey ミルク&ハニー

honey parfait, milk gelato, brown butter sugar, honey comb, milk gel, honey crisp

ハニーパフェ、ミルクジェラート、ブラウンバターシュガーハニーコーム、ミルクジェル、ハニークリスピー

strawberries and cream ストロベリー&クリーム

bavarian cream, strawberry sorbet, meringue jellies, strawberry crisps

ババロアクリーム、シャーベット、メレンゲ、ホワイトチョコレートゼリー、ストロベリーグラス

chocolate tart チョコレートタルト

soft caramel, espresso mascarpone cream white chocolate gelato, matcha crumbs

ソフトキャラメル、エスプレッソマスカルポーネクリーム、ホワイトチョコレートジェラート、抹茶

trio sorbets トリオソルベ

chefs selection シェフのおまかせ

## cheese チーズ

choice of two served with lavosh, apple, muscatels, berries, walnuts, quince paste

2種類お選びください。ラヴォッシュ、リンゴ、マスカット、ベリー、クルミ、カリンペーストを添えて

cheddar gorgonzola brie チェダー、ゴルゴンゾーラ、ブリー

## after dinner drinks 食後のドリンク

2017 De Bortoli 'Noble One', sémillion, Riverina, NSW 2020

**g b**

20 92.5

Frogmore Creek iced riesling, Cambridge, TAS

20 92.5

メニューは変更される場合があります。

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尽くしておりますが、アレルギーフリーを保證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%の手数料がかかります（日曜日および祝日に適用される手数料を含む）。EFTPOS端末にカードを挿入し、chequeやsavings accountをご利用いただく、手数料無料でお支払いいただけます。