Beach Club

small plates

six freshly shucked oysters GF, DF, NF 新鮮な生牡蠣（6個） 36
Mignonette ミニョネットソース

citrus salmon gravlax GF, DF, NF 柑橘風味のサーモングラヴラック 32
pickled onion, fennel, horseradish cream, baby cucumber, mustard vinaigrette
ピクルスオニオン、フェンネル、ホースラディッシュクリーム、ベビキュウリ、マスタードビネガレット

farmhouse duck & pork pistachio terrine ファームハウスダック＆ポークピスタチオテリーヌ 28
gherkin, caper berries, brandied apricot jam, rye crostini
ガーキン、ケーパーベリー、ブランデーアプリコットジャム、ライクロスティーニ

italian burrata GF, NF, V イタリアン・ブッラータ 30
tomato, salsa verde, balsamic glaze, herb oil
トマト、サルサ・ヴェルデ、バルサミコグレーズ、ハーブオイル

light bites

bresaola wagyu NF ブレサオラ和牛 29
kalamata olives, capers, grana padano, balsamic crema, pane carasau, fig jam
カラマタオリーブ、ケーパー、パルメザン、バルサミコクリーム、パーネカラサウ、フィグジャム

ham and cheese toastie NF, V ハムとチーズのトースト 20
seeded mustard aioli シード入りマスタードアイオリ

poke bowl DF, NF ポケボウル 28
edamame, chickpeas, pickled vegetables, nori, avocado, tofu
枝豆、ひよこ豆、ピクルス野菜、海苔、アボカド、豆腐
add salmon サーモン追加 8
add prawns (3pcs) エビ追加(3尾) 12

wagyu beef double cheese burger NF 和牛ビーフダブルチーズバーガー 38
caramelised onion, pickled cucumber, tomato, garlic aioli, fries
キャラメライズドオニオン、ピクルスキュウリ、トマト、ガーリックアイオリ、フライ

pear salad GF, NF 梨のサラダ 26
rocket, spinach, blue cheese, walnuts, citrus vinaigrette
ルッコラ、ほうれん草、ブルーチーズ、クルミ、シトラスビネガレット
add salmon サーモン追加 8
add prawns (3pcs) エビ追加(3尾) 12

Fries フライ 16
cajun seasoning, aioli ケイジャン、アイオリ

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ゲンが含まれており、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、最善の努力を尽くしておりますが、アレルゲン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）。スタッフにお申し付けいただければ、EFTPOSによる手数料無料のお支払いも可能です。ご希望の場合はEFTPOS端末にカードを挿入し、ChequeやSavingをお選びください。

Beach Club

large plates

fresh market fish GF, DF, NF 新鮮なマーケットフィッシュ 48
yellow curry, seasonal vegetables, herbs, crispy shallots
イエローカレー、季節の野菜、ハーブ、カリカリのシャロット

squid ink spaghetti DF, NF イカ墨スパゲッティ 46
prawn, crab, chilli, garlic, capers, rocket, tomato, anchovies
エビ、カニ、チリ、ガーリック、ケーパー、ルッコラ、トマト、アンチョビ

pork belly GF, DF ポークベリー 48
almond puree, pickled fennel & apple slaw, fennel pollen, apple cider jus
アーモンドピューレ、ピクルスフェンネル&アップルスロー、フェンネルポーレン、アップルサイダージュ

miso glazed eggplant GF, DF, V 味噌グレーズのナス 38
charred onion, sesame seeds, shallots, pickled mushrooms, cashew nuts
炭火焼き玉ねぎ、ごま、シャロット、ピクルスマッシュルーム、カシューナッツ

desserts

yuzu cheesecake ユズチーズケーキ 22
shortbread crumbs, vanilla strawberry compote, meringue
ショートブレッドクラム、バニラストロベリーコンポート、メレンゲ

panna cotta パンナコッタ 20
raspberry granita, coconut flakes, freeze dried mandarin
ラズベリーグラニータ、ココナッツフレーク、フリーズドライみかん

chocolate mousse チョコレートムース 24
honeycomb, freeze dried raspberry ハニーコム、フリーズドライラズベリー

cheese plate

daily selection of australian cheese with accompaniments 日替わりAU産チーズ
one cheese 14　　two cheeses 25　　three cheeses 30

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ゲンが含まれており、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、最善の努力を尽くしておりますが、アレルゲン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）。スタッフにお申し付けいただければ、EFTPOSによる手数料無料のお支払いも可能です。ご希望の場合はEFTPOS端末にカードを挿入し、ChequeやSavingをお選びください。

Beach Club

Entrées 130

Milk burrata ミルク・ブッラータ

Heirloom tomato, fermented chilli, chive emulsion, pea shoots, puffed rice, smoked burrata cream
エアルームトマト、発酵チリ、チャイブエマルジョン、エンドウ豆、ライスパフ、燻製ブッラータクリーム

Oysters three ways 三種の牡蠣 +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ータ、ミニョネットシャロットパール、ナムジム

Beef tartare ビーフタルタル

Cured yolk, aged Grana Padano, Oscietra caviar, pane carasau
卵黄、熟成グラナパダーノ、オスィエトラキャビア、パーネカラサウ

Pork belly ポークベリー

Caramelised apple sauce, cabbage carrot slaw, sherry prunes, pickled apple
キャラメライズドアップルソース、キャベツとニンジンのスロー、シェリープルーン、ピクルスアップル

Mains

Duck breast à l'orange オレンジ風味のダックブレスト

Braised witlof, orange caramel, roasted hazelnuts, orange zest, carrot purée
煮込んだウィットロフ、オレンジキャラメル、ローストヘーゼルナッツ、オレンジゼスト、キャロットピューレ

Market fresh fish 新鮮なマーケットフィッシュ

Beurre blanc, green aspargus, salmon roe, jamon serrano crumb, sauce ravigote, n'djua oil
ブールブラン、グリーンアスパラガス、いくら、ハモンセラーノクラム、ソースラヴィゴット、ンドゥヤオイル

Lamb rump ラムランプ

Caramelised dutch carrots, sesame seeds, celery root purée, saltbush almonds, elderberry jus
キャラメライズドオランダ人参、ごま、セロリの根ピューレ、ソルトブッシュアーモンド、エルダーベリージュ

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、メープル風味のエアルーム人参、きのこ、トリュフロスティ、ほうれん草クリーム、赤ワインジュ

Sides

Green beans, miso dressing, furikake, pickled mushrooms 14
グリーンビーンズ、味噌ドレッシング、ふりかけ、ピクルスマッシュルーム

Duck fat kipfler potato, herb butter ダックファットキプフラーポテト、ハーブバター 14

Watermelon, marinated Persian fetta, rocket, seeds, balsamic 14
スイカ、マリネされたペルシャフェタ、ルッコラ、シード、バルサミコ

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ゲンが含まれており、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、最善の努力を尽くしておりますが、アレルゲン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）。スタッフにお申し付けいただければ、EFTPOSによる手数料無料のお支払いも可能です。ご希望の場合はEFTPOS端末にカードを挿入し、ChequeやSavingをお選びください。

Beach Club

Desserts

Milk and honey ミルクとハニー

Honey parfait, milk gelato, brown butter sugar, honey comb, milk gel, honey crisp
ハニーパルフェ、ミルクジェラート、ブラウンバターシュガー、ハニカム、ミルクジェル、ハニークリスプ

Strawberries and cream ストロベリーとクリーム

Bavarian cream, strawberry sorbet, meringue jellies, strawberry crisps
ババリアンクリーム、ストロベリーソルベ、メレンゲジェリー、ストロベリークリスプ

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、抹茶クラム

Trio sorbets ソルベ３種

Chefs selection シェフのセレクション

Cheese

Choice of two served with lavosh, apple, muscatels, berries, walnuts, quince paste
ラヴォッシュ、リンゴ、マスカテル、ベリー、クルミ、クィンセペースト
下記チーズより2種お選びください。

Cheddar
Gorgonzola
Brie

after dinner drinks　アフターディナー・ドリンク	**g**	**b**
2017 De Bortoli 'Noble One', sémillion, Riverina, NSW	20	92.5
2020 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ゲンが含まれており、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、最善の努力を尽くしておりますが、アレルゲン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）。スタッフにお申し付けいただければ、EFTPOSによる手数料無料のお支払いも可能です。
ご希望の場合はEFTPOS端末にカードを挿入し、ChequeやSavingをお選びください。

Beach Club

Tasting menu

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
エアルームトマト、発酵チリ、チャイブエマルジョン、エンドウ豆、ライスパフ、燻製ブッラータクリーム
2022 Philip Shaw 'The gardener' pinot gris, Orange, NSW

Kingfish sashimi　キングフィッシュ刺身

Orange ponzu, baby cucumber, radish, yuzu gel, red shiso, BBQ nori crisps
オレンジポン酢、ベビキュウリ、ラディッシュ、ユズゲル、レッドシソ、BBQ海苔クリスプ
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、オスィエトラキャビア、パーネカラサウ
2021 Ad hoc 'cruel mistress', pinot noir, Great Southern, WA

Palate refresher　お口直し

Duck breast à l'orange　オレンジ風味のダックブレスト

Braised witlof, orange caramel, roasted hazelnuts, orange zest, carrot purée
煮込みウィトロフ、オレンジキャラメル、ローストヘーゼルナッツ、オレンジゼスト、キャロットピューレ
2020 Joseph Drouhin, Beaujolais villages, Fr

Strawberries and cream　ストロベリーとクリーム

Bavarian cream, strawberry sorbet, meringue, white chocolate jellies, strawberry glass
ババリアンクリーム、ストロベリーソルベ、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 / お茶

150 per person　$150（お一人様）

Menu designed for whole table participation only　※テーブル全員でのご注文のみ対応いたします。

Premium wine match available – add 95 per person　プレミアムマッチワイン- お一人様追加 $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ゲンが含まれており、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、最善の努力を尽くしておりますが、アレルゲン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）。スタッフにお申し付けいただければ、EFTPOSによる手数料無料のお支払いも可能です。ご希望の場合はEFTPOS端末にカードを挿入し、ChequeやSavingをお選びください。