

# Bonnie

three course sample menu

3品コースサンプルメニュー

\$145 per person

first course

sake kingfish sashimi - yuzu - caviar - shiso - granita

日本酒 キングフィッシュの刺身、柚子、キャビア、紫蘇、グラニタ

berkshire pork - scallop - watermelon - kaffir lime - sesame - soy

バークシャーポーク、ホタテ、スイカ、カフェライム、胡麻、大豆

queensland tiger prawns - house made farfalle - gremolata - capers - chilli

クイーンズランドタイガープラウン、自家製ファルファーレ、グレモラータ、ケイパー、唐辛子

kangaroo tartare - fennel seed lavosh - caper - chilli - mustard emulsion - horseradish

カンガルーのタルタル、フェネルシードラヴォッシュ、ケイパー、チリ、マスタードエマルジョン、ホースラディッシュ

second course

seafood risotto - moreton bay bug - crab - lemon - fennel - vine ripened tomato

シーフードリゾット、モートンベイバグ、カニ、レモン、フェネル、完熟トマト

flinders island lamb rack - dutch carrot - shallot - broccolini - pine nut - red wine jus

フリンダース島ラムラック、ダッチキャロット、エシャロット、ブロッコリーニ、松の実、赤ワインソース

pan seared market fish - soft shell crab - spiced coconut emulsion - bok choy - lime

マーケットフィッシュのソテー、ソフトシェルクラブ、スパイスココナッツ、パクチョイ、ライム

duo of duck - house made tortellini - goats chevre - cavolo nero - pistachio - jus gras

鴨肉、自家製トルテリーニ、山羊シェーブル、キャベロネーロ、ピスタチオ、ジュスグラ

third course

coconut bavarois - mango - pineapple - lychee - ginger

ココナッツババロア、マンゴー、パイナップル、ライチ、ジンジャー

szechuan crème brûlée - rhubarb - strawberry - pistachio

四川風クレームブリュレ、ルバーブ、イチゴ、ピスタチオ

passionfruit souffle - smoked milk chocolate - wattleseed

パッションフルーツのスフレ、燻製ミルクチョコレート、ワトルシード

australian cheese plate - house made lavosh - honeycomb - quince

オーストラリア産チーズプレート、自家製ラヴォッシュ、蜂の巣、カリン

食物アレルギーと不耐症：

当店では細心の注意を払っておりますが、  
ピーナッツ、木の実、魚介類、貝類、ゴマ、小麦、小麦粉、卵、きのこ類、乳製品、グルテンを取り扱っておりますことご了承ください。

日曜日は10%、祝日は15%のサーチャージがかかります。

クレジットカードまたはデビットカード決済には、合計金額に対して1.25%のサーチャージがかかります。  
(適用される日曜日および祝日のサーチャージを含む)

EFTPOS端末にカードを挿入し、チェックやセービングをご利用いただくと、手数料が無料になります。

# Bonnie

tasting sample menu

テイスティングメニューサンプル

groups of 6 or more are required to dine from this menu

6人以上のお客様はこちらのメニューをご利用ください

\$195 per person

house baked bread - amuse-bouche

自家製パン - アミューズブーシュ

sake reef fish sashimi - yuzu - caviar - shiso

日本酒 キングフィッシュの刺身、柚子、キャビア、紫蘇

scampi - mango - chilli - finger lime - betel leaf - soy

スキャンピー、マンゴー、チリ、フィンガーライム、ベテルの葉、大豆

house made moreton bay bug tortellini - bisque - gremolata - black caviar

自家製モートンベイバグトルテリーニ、ビスク、グレムラタ、ブラックキャビア

beef tenderloin mb+9 - dutch carrot - baby leek - asparagus - red wine jus

ビーフテンダーロインmb+9、ダッチキャロット、ベビーリーク、アスパラガス、赤ワイン煮込みソース

palate refresher - chefs house made limoncello

お口直し - シェフ特製リモンチェッロ

house made croissant - beurre noisette financier - orgeat - green almond

自家製クロワッサン、ブールノワゼットフィナンシェ、オルジート、グリーンアーモンド

australian cheese plate - house made lavosh - honeycomb - quince

オーストラリア産チーズプレート、自家製ラヴォッシュ、蜂の巣、カリン

食物アレルギーと不耐症:

当店では細心の注意を払っておりますが、ピーナッツ、木の実、魚介類、貝類、ゴマ、小麦、小麦粉、卵、きのこ類、乳製品、グルテンを取り扱っておりますことご了承ください。

日曜日は10%、祝日は15%のサーチャージがかかります。

クレジットカードまたはデビットカード決済には、合計金額に対して1.25%のサーチャージがかかります。

(適用される日曜日および祝日のサーチャージを含む)

EFTPOS端末にカードを挿入し、チェックやセービングをご利用いただくと、手数料が無料になります。