当店の料理は、南アジアおよび東アジアの長い食文化の歴史にインスパイアされ、そこにオーストラリアの食材と食文化が融合しています。甘味、塩味、辛味、酸味のバランスを大切にし、独自の風味と食感をお楽しみいただけます。



### snacks

Snacks	
coffin bay oysters (6 pieces) コフィンベイオイスター - 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	48
- 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	
<ul> <li>tiger prawn betel leaf, macadamia, saw tooth coriander, coconut</li> </ul>	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 枝豆、のりバター、フライドガーリック	13
dry fried cashews, curry leaves, chilli カシューナッツ、カレーリーフ、チリ	15
raw, salads & small plates	
salmon sashimi w somen noodles, soy bean mustard, white radish, purple mint	33
サーモンのお刺身、そうめん、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カリカリ絹豆腐	22
salt & pepper squid, nahm jim, herbs レッドナムジムとハーブの塩コショウイカ	32
■ DIY duck pancake, dark sesame garlic sauce, cucumber, leek 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	38
golden shrimp, capsicum, pineapple, tangerine mayo 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	42
chicken larb, ground rice, lime, shallot, mint, coriander, chilli, fish sauce w lettuce cups チキンラーブ、米粉、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	29
large plates	
massaman curry, braised beef, kipfler potato & pickled cucumber salad	52
煮込んだ牛肉、キップフラーポテト、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 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	48
<ul><li>crying tiger 300g black angus grass fed strip loin, apple mint salad, cashews, black pepper, nahm jim 300g ブラックアンガスストリップロース、アップルミントサラダ、カシューナッツ、胡椒、ナムジム</li></ul>	n 73
reef fish green curry, baby eggplant, bamboo shoot 白身魚のグリーンカレー、ベビー茄子、タケノコ	49
sizzling lamb stir-fry, spring onion, chilli, gai lan, bean sprouts ラムの炒め物、ねぎ、唐辛子、ガイラン、もやし	56
whitsunday chilli bug, shrimp paste, soy bean, ginger, peanut oil, tomato 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	65
clay pot sesame chicken w noodles, baby corn, broccolini	45

# ■ coca chu signature コカチューのシグネチャー

土鍋ごまチキンヌードル、ヤングコーン、ブロッコリーニ

当店のメニューにはアレルゲンが含まれており、ナッツ、甲殻類、グルテンを扱うキッチンで調理されています。お客様の食事制限に対応するため、可能な限りの努力を尽くしておりますが、当店の料理がアレルゲンフリーであることを保証することはできません。

当店の料理は、南アジアおよび東アジアの長い食文化の歴史にインスパイアされ、そこにオーストラリアの食材と食文化が融合しています。甘味、塩味、辛味、酸味のバランスを大切にし、独自の風味と食感をお楽しみいただけます。



19

6 per scoop

## 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 ベトナム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
coconut & lemongrass brulee cheesecake w spicy mango	23
■ shaved pineapple & black sesame ice cream 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

affogato w coffee, frangelico, vanilla ice cream

アフォガート(コーヒー、フランジェリコ、バニラアイスクリーム)

sorbet selection

ソルベ

当店のメニューにはアレルゲンが含まれており、ナッツ、甲殻類、グルテンを扱うキッチンで調理されています。お客様の食事制限に対応するため、可能な限りの努力を尽くしておりますが、当店の料理がアレルゲンフリーであることを保証することはできません。

当店の料理は、南アジアおよび東アジアの長い食文化の歴史にインスパイアされ、そこにオーストラリアの食材と食文化が融合しています。甘味、塩味、辛味、酸味のバランスを大切にし、独自の風味と食感をお楽しみいただけます。



	LUNCI ランチ
SNaCks edamame, nori butter, fried garlic 枝豆、のりパター、フライドガーリック dry fried cashews, curry leaves, chilli カシューナッツ、カレーリーフ、チリ prawn crackers, chilli salt エビせんべい、チリソルト	13 15 13
small plates	
pork dumplings, black vinegar soy dipping sauce 豚肉餃子、黒酢醤油のつけだれ fish cakes, nuoc mam, herbs 魚のすり身、ヌックマム、ハーブ salt & pepper squid, nahm jim, herbs レッドナムジムとハーブの塩コショウイカ salmon sashimi, yuzu dressing, herbsサーモンのお刺身、柚子ドレッシング、ハーブ rice cake, pineapple, herbs, sweet chilli 餅、パイナップル、ハーブ、スイートチリ	24 24 28 29 23
large plates	
fried rice, egg, soy sauce, lap cheong sausage, shallots, spring onion 炒飯、卵、醤油、ラプチョンソーセージ、エシャロット、ネギ	28
add whitsunday bug ウィットサンデーバグの追加	+12 38
massaman curry, braised beef, kipfler potato & pickled cucumber salad, jasmine rice 煮込んだ牛肉、キップフラーポテト、キュウリのピクルスのマッサマンカレー、ジャスミンライス crispy pork belly, shaved cabbage, thai spiced plum sauce, jasmine rice 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、ジャスミンライス	36
golden shrimp, capsicum, pineapple, tangerine mayo, jasmine rice ゴールデンシュリンプ、パプリカ、パイナップル、タンジェリンマヨネーズ、ジャスミンライス	36
gado gado salad, green beans, bean sprouts, boiled egg, tofu, cabbage, peanut sauce ガドガドサラダ、グリーンビーンズ、もやし、ゆで卵、豆腐、キャベツ、ピーナッツソース	34
coca chu seafood platter, whitsunday bugs, selection of oysters, salt & pepper squid, salmon sashimi, fish cakes, prawn crackers コカチューのシーフードプラッター、ウィットサンデーバグ、オイスターの盛り合わせ、塩コショウイカ、サーモンの刺身、魚の練り物、エビせんべい	98
sides	
steamed mantou bun 蒸し饅頭 jasmine rice ジャスミンライス	8 8
steamed asian greens, chilli, garlic, vegan oyster sauce 蒸しアジア野菜、唐辛子、にんにく、ヴィ―ガンオイスターソース	20
sweet treats	
viet coffee panna cotta w chocolate chips, savoiardi dust ベトナム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
sorbet selection	6 per scoop

# ■ coca chu signature コカチューのシグネチャー

ソルベ

当店のメニューにはアレルゲンが含まれており、ナッツ、甲殻類、グルテンを扱うキッチンで調理されています。お客様の食事制限に対応するため、可能な限りの努力を尽くしておりますが、当店の料理がアレルゲンフリーであることを保証することはできません。



# standard banquet スタンダードバンケット

85

 tiger prawn betel leaf, macadamia, saw tooth coriander, coconut 車エドとキンマの葉、マカダミア、コリアンダー、ココナッツ edamame, nori butter, fried garlic 枝豆、のりバター、フライドガーリック salmon sashimi w somen noodles, soy bean mustard, white radish, purple mint サーモンのお刺身、そうめん、大豆マスタード、大根、紫ミント salt & pepper squid, nahm iim, herbs レッドナムジムとハーブの塩コショウイカ crispy pork belly, shaved cabbage, thai spiced plum sauce fried 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 mantou bun w condensed milk マントウ饅頭のコンデンスミルク添え reef fish green curry, baby eggplant, bamboo shoot 白身魚のグリーンカレー、ベビー茄子、タケノコ sizzling lamb stir-fry, spring onion, chilli, gai lan, bean sprouts jasmine rice

#### Additional sides サイド追加

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

# coca chu signature コカチューのシグネチャー

ラムの炒め物、ねぎ、唐辛子、ガイラン、もやし、ジャスミンライス

当店のメニューにはアレルゲンが含まれており、ナッツ、甲殻類、グルテンを扱うキッチンで調理されています。お客様の食事制限に対応するため、可能な限りの努力を尽くしておりますが、当店の料理がアレルゲンフリーであることを保証することはできません。



### premium banquet

tiger prawn betel leaf, macadamia, saw tooth coriander, coconut
 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

枝豆、のりバター、フライドガーリック

chicken larb, ground rice, lime, shallot, mint, coriander, chilli, fish sauce w lettuce cups

チキンラーブ、米粉、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

golden shrimp, capsicum, pineapple, tangerine mayo 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

crying tiger 300g black angus grass fed strip loin, apple mint salad, cashews, black pepper, nahm jim

300g ブラックアンガスストリップロース、アップルミントサラダ、カシューナッツ、胡椒、ナムジム whitsunday chilli bug, shrimp paste, soy bean, ginger, peanut oil, tomato, egg 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 massaman curry, braised beef, kipfler potato & pickled cucumber salad 煮込んだ牛肉、キップフラーポテト、キュウリのピクルスのマッサマンカレー 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

iasmine rice ジャスミンライス

roti bread w yellow soy bean dipping sauce ロティパン、イエローソイドーンディップソース添え

#### Additional sides サイド追加

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	
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	
fried mantou bun w condensed milk	
マントウ饅頭のコンデンスミルク添え	

. ....

8

201313

jasmine rice ジャスミンライス

# 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ゲンが含まれており、ナッツ、甲殻類、グルテンを扱うキッチンで調理されています。お客様の食事制限に対応するため、可能な限りの努力を尽くしておりますが、当店の料理がアレルゲンフリーであることを保証することはできません。

日曜日は10%、祝日には15%の追加料金が適用されます。クレジットカードまたはデビットカードでの「クレジット」および「タップアンドゴー」取引には、適用される日曜日の追加料金と祝日の追加料金を含む、返金不可の1.25%の追加料金が適用されます。EFTPOSでの手数料無料の支払いは、スタッフにリクエストいただければ可能です。リクエスト後は、カードを入れて「savings」または「cheque」を選択してください。

92