

Long Pavilion



Snacks

caviar bump キャビアバンプ oscietra オシェトラ	50ea
coffin bay oysters コフィンベイ・オイスター finger lime, sugar cane dressing フィンガーライム、サトウキビドレッシング	8.5ea
miang kham ミヤンカム betel leaf, coconut, ginger, lime, peanuts ベテルリーフ、ココナッツ、生姜、ライム、ピーナッツ	9ea
Scallop ほたて nori butter, furikake, crispy artichoke のりバター、ふりかけ、クリスピー・アーティチョーク	18ea
house made sourdough 自家製サワードウ smoked porcini butter 燻製ポルチーニバター	7.5
kangaroo tartare カンガルータルタル shallot, saltbush & sourdough crostini エシャロット、ソルトブッシュ、サワードウのクロスティーニ	14

Starters

frazier island spanner crab フレイザーアイランド・スパナークラブ betel leaf, coconut, ginger, lime, peanuts ベテルリーフ、ココナッツ、生姜、ライム、ピーナッツ	38
roasted beetroot ローストビーツ sheep labneh, pistachio, tarragon sorbet 羊のラブネ、ピスタチオ、タラゴンのソルベ	38
spiced pumpkin brûlée スパイスかぼちゃのブリュレ chevre and miso mousse, grapefruit marmalade, fermented radish シェーブルと味噌のムース、グレープフルーツのマーマレード、発酵大根	38
Ceviche セビーチェ red onion, passionfruit leche de tigre レッドオニオン、パッションフルーツのレチェ・デ・ティグレ	40

Substantial

little joe 4+ eye fillet リトルジョー 4+アイフィレ	76
spring onion, mushrooms, smoked shallot caramel ネギ、マッシュルーム、スモーク・エシャロット・キャラメル	
reef fish リーフフィッシュ	65
capers, asparagus, beurre blanc ケッパー、アスパラガス、ブールブラン	
red emperor レッドエンペラー	+15
lamb loin ラムロイン	71
pea puree, warm pea, pistachio crumb エンドウ豆のピューレ、温かいエンドウ豆、ピスタチオのクラム	
Gnocchi ニョッキ	48
pumpkin and saffron puree, fried sage, goats curd カボチャとサフランのピューレ、セージの炒め物、ゴートカード	
spatchcock chicken スパッチコックチキン	62
figs, chicken apricot jus, coconut rice イチジク、チキンアプリコットソース、ココナッツライス	
bay lobster ベイロブスター	64
cabbage, pickle mushroom, chili cheese fondue キャベツ、マッシュルームのピクルス、チリチーズフォンデュ	

Shared

whitsunday seafood experience ウィットサンデーシーフードエクスペリエンス	320
coral trout sashimi, yuzu, avocado, elderflower サンゴマスの刺身、ゆず、アボカド、エルダーフラワー	
potato tartlet, scampi caviar ポテトタルトレット、スカンピキャビア	
coffin bay oyster, sugar cane dressing コフィンベイオイスター、サトウキビドレッシング	
seared scallops, finger lime, cucumber ホタテのソテー、フィンガーライム、キュウリ	
cuttlefish, squid ink emulsion イカ、イカ墨のエマルジョン	
tasmanian octopus, romesco タスマニア産タコ、ロメスコ	
bay lobster ベイロブスター	
cabbage, pickle mushroom, chili cheese fondue キャベツ、マッシュルームのピクルス、チリチーズフォンデュ	
local reef fish, native herb butter ローカルリーフフィッシュ、ネイティブハーブバター	
barbeque prawns, cherry tomato エビのバーベキュー、チェリートマト	
cos salad, pickled fennel コスサラダ、フェネルのピクルス	
truffle fries トリュフフライ	
little joe 4+ rib eye リトルジョー 4+リブアイ	260 per kg
potato rosti, selection of seasonal sides ポテトロスティ、季節のサイドメニュー	
jus, butter of the day ジュース、本日のバター	

Sides

harissa carrots ハリッサキャロット macadamia マカダミア	18
truffle fries トリュフフライ truffle, Manchego, chives トリュフ、マンチェゴ、チャイブ	20
Broccoli ブロッコリー miso dressing, sesame 味噌ドレッシング、ゴマ	18
Cos コス gorgonzola, walnuts ゴルゴンゾーラ、ウォールナッツ	18