

8 course tasting menu 8コースメニュー

canapés

カナッペ

beetroot, goats cheese sorbet, rhubarb,
baby shallot, rose
ビートルート、ゴートチーズシャーベット、ルバーブ、
ベビーエシャロット、ローズ

coral trout sashimi, abalone, mullet roe, unagi, dashi and radish
スジアラの刺身、アワビ、からすみ、鰻、出汁、ラディッシュ

butter poached marron tail, cuttlefish, wakame, fennel pollen, spiced
broth

バターで茹でた食用ザリガニ、コウイカ、ワカメ、
フェネルポーレン、スパイスの効いたブイヨン

shiro kin wagyu striploin mb9+, pickled cucumber and mushroom, butter-
milk curd, charred cucumber whey
和牛のストリップロイン(豪州最高ランクmb9+)、
キュウリのピクルス、マッシュルーム、バターミルクカード、
黒焼きしたキュウリのホエー

pineapple gazpacho, mint granita, berries
パイナップルのガスパチョ、ミントシャーベット、ベリー

coconut and passionfruit rice, chocolate rocks, coconut snow, cara-
melised macadamia and pecan
ココナッツ&パッションフルーツライス、チョコレートロック、
ココナッツスノー、キャラメライズマカダミア&ピーカンナッツ

petit fours

プチデザート

6 course tasting menu 6コースメニュー

canapés

カナッペ

beetroot, goats cheese sorbet, rhubarb,
baby shallot, rose
ビートルート、ゴートチーズシャーベット、ルバーブ、
ベビーエシャロット、ローズ

coral trout sashimi, abalone, mullet roe, unagi, dashi and radish
スジアラの刺身、アワビ、からすみ、鰻、出汁、ラディッシュ

shiro kin wagyu striploin mb9+, pickled cucumber and mushroom, butter-
milk curd, charred cucumber whey
和牛のストリップロイン(豪州最高ランクmb9+)、
キュウリのピクルス、マッシュルーム、バターミルクカード、
黒焼きしたキュウリのホエー

coconut and passionfruit rice, chocolate rocks, coconut snow, cara-
melised macadamia and pecan
ココナッツ&パッションフルーツライス、チョコレートロック、
ココナッツスノー、キャラメライズマカダミア&ピーカンナッツ

petit fours

プチデザート

4 course menu	130
4コースメニュー	130ドル
matching wines 70	
コースに合うおすすめワイン	70ドル
6 course menu	160
6コースメニュー	160ドル
matching wines	85
コースに合うおすすめワイン	85ドル
8 course menu	190
8コースメニュー	190ドル
matching wines	105
コースに合うおすすめワイン	105ドル
10 course menu	220
10コースメニュー	220ドル
matching wines	125
コースに合うおすすめワイン	125ドル

The Long Pavilion tasting menu is designed to showcase the best produce available locally from the Whitsunday region, vegetables grown on island and those found throughout regional Australia.

ロングパビリオン テイスティングメニューはハミルトン島をはじめオーストラリアの厳選された地域で収穫された地元野菜や、ウィットサンデー地域で採れた新鮮な食材を余すところなく使用したコースメニューでございます。

Using unique cookery techniques my team and I have developed a series of courses to offer you a tasting menu that is decidedly intriguing, well balanced and delicious. Our menu draws inspiration from our surroundings and is driven by the quality produce available - the emphasis at all times on flavour and presentation.

ロングパビリオンが誇る独自の調理技術を用いてバランスよく構成された非常に素晴らしいコースとなっております。

私どもの提供する料理は高品質の素材と美しい景色からインスピレーションを受け創り出された、どれも味わい深いものでございます。どうぞ最高の場所で最高の味をお楽しみください。