

BREAD & DIPS

house made focaccia,
confit garlic, oliveoil NF/DF/V/VG

自家製フォカッチャ

ニンニクのコンフィ、オリーブオイル

pumpkin hummus NF/DF/GF/V/VG

かぼちゃのフムス

herb pesto GF/V

ハーブペスト

spiced capsicum DF/V/VG

スパイスパプリカ

mint yogurt NF/GF/V

ミントヨーグルト



LIGHT PLATES

16	tomato & mozzarella arancini with herb pesto V トマトとモッツァレラのアランチーニ、ハーブペスト添え	18
6	falafel, tahini sauce DF/V/VG ファラフェル、タヒニソース	18
6	fried cauliflower, romesco DF/V カリフラワー炒め、ロメスコ	18
6	lamb kofta, mint yogurt ラムコフタ、ミントヨーグルト	20
6	tuna crudo, tomato salsa, avocado mousse, caramelised lemon GF/NF マグロクルード、トマトサルサ、アボカドムース、レモンのキャラメリゼ	26
6	scallop ceviche, pineapple salsa, shaved fennel GF/DF/NF ホタテのセビーチェ、パイナップルサルサ、フェネル	26

SIDES

garden salad, tomato, chickpea, cucumber,
spanish onion, lemon dressing GF/NF/DF/V/VG 15

ガーデンサラダ、トマト、ひよこ豆、キュウリ
スパニッシュオニオン、レモンドレッシング

greek salad, tomato, cucumber, spanish onion,
kalamata olives, feta, lemon dressing GF/NF/V 15

ギリシャ風サラダ、トマト、キュウリ、スペインオニオン、
カラマタオリーブ、フェタチーズ、レモンドレッシング

roast potatoes DF/V/VG 15

ローストポテト

fries, paprika salt, aioli DF/V 15

フライドポテト、パプリカソルト、アイオリ

maple and cumin roasted carrots NF/DF/GF/V/VG 15

メープルとクミンでローストしたニンジン

charred broccolini, parmesan GF/NF/V 15

ブロッコリーニ、パルメザン

V - ベジタリアン, VG - ヴィーガン, GF - グルテンフリー, NF - ナッツフリー, DF - 乳製品フリー

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、最大限の努力をいたしますが、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%の手数料が加算されます。

EFTPOS端末にカードを挿入し、チェックや普通預金口座をご利用いただくと、手数料無料でお支払いいただけます。

mantaray
CAFE BAR RESTAURANT

ANTIPASTI



marinated olives GF/NF/DF/VG オリーブのマリネ	12
heirloom cherry tomato, bocconcini, herboil GF/NF/V	14
チェリートマト、ボッコランチーニ、ハーブオイル	
marinated artichokes GF/NF/DF/VG	14
アーティチョークのマリネ	
charred zucchini GF/NF/DF/VG	14
ズッキーニの炭火焼	
roasted capsicum GF/NF/DF/VG	14
パプリカのロースト	
smoked burrata, herb oil GF/NF/V	18
スモークブッラータ	
mortadella GF/DF/NF	15
モルタデッラ	
wagyu bresola GF/NF/DF	19
和牛ブレスラ	
jamon serrano GF/NF/DF	19
ハモンセラーノ	
hungarian salami GF/NF/DF	19
ハンガリアンサラミ	
serrano wrapped melon GF/NF/DF	14
ハモンセラーノメロン	
white anchovies, crostini, lemon NF/DF	15
ホワイトアンチョビ、クロスティニー、レモン	
'nduja, crostini NF/DF	15
ドゥージャ、クロスティニー	
antipasti board choose any 6 above items	90
アンティパストボード お好きなものを6種類	

LAND



portoro 400g sirloin, bone marrow sauce, garden leaves, caramelised lemon GF/NF/DF	90
ポルトロサーロイン400g、ポーンマロウソース、 ガーデンリーフ、レモンのキャラメリゼ	
slow cooked lamb shoulder, mint yogurt, lemon NF/DF	130
ラムショルダー、ミントヨーグルト、レモン	
seared chicken, caper dressing, radicchio GF/NF	38
チキンソテー、ケッパードレッシング、ラディッキオ	
sautéed gnocchi, artichoke, charred zucchini & roasted pepper sauce GF/NF/DF/VG	36
炒めたニョッキ、アーティチョーク、焦がしズッキーニ、 ローストペッパーソース	
lamb ragu, orecchiette, grana padano, herbed breadcrumb NF/GFOPTIONAL	40
ラムラグー、オレキエッテ、グラナパダーノ、ハーブパン粉	
SEA	
reef fish, lemon & dill butter, garden leaves GF/NF	45
リーフフィッシュ、レモン&ディルバター、ガーデンリーフ	
barramundi, nduja butter, garden leaves GF/NF	42
バラマンディ、ドゥージャバター、ガーデンリーフ	
prawn linguini, confit garlic, chilli, sundried tomatoes NF/DF/GF OPTIONAL	45
海老のリングイネ、コンフィガーリック、チリ、 サンドライトマト	

SWEETS

chocolate torte, chantilly, berry coulis	19
ショコラトルテ、シャンティ、ベリークーリ	
baked cheesecake, passion fruit coulis, chantilly	19
ベイクドチーズケーキ、パッションフルーツクーリ、 シャンティ	
affogato, fresh espresso, praline, vanilla ice cream, Frangelico GF/V	19
アフオガート、フレッシュエスプレッソ、プラリネ、 バニラアイスクリーム、フランジェリコ	
house made sorbet per scoop GF/NF/DF/VG	7.5
ホームメイドソルベ	



KIDS お子様

meal includes soft drink and ice cream	25
ソフトドリンクとアイスクリーム付き	
napoli pasta, parmesan NF/V/GF OPTIONAL	
ナポリパスタ、パルメザンチーズ	
grilled chicken, chips DF/GFOPTIONAL	
グリルチキン、フライドポテト	
battered flathead tails, chips	
バタードフラットヘッドテール、フライドポテト	

このメニューはシェアすることを想定しています。
準備ができ次第、取り皿をお出します。

TAKEAWAY MENU テイクアウトメニュー

Available from 12.00pm - 3.00pm | 5.00pm - 8.30pm

BREAD & DIPS



house baked focaccia,
confit garlic, olive oil NF/DF/V/VG
自家製フォカッチャ
ニンニクのコンフィ、オリーブオイル

16

LAND



seared chicken, caper dressing, radicchio GF/NF 38
チキンソテー、ケッパードレッシング、ラディッキオ

sautéed gnocchi, artichoke, charred zucchini &
roasted pepper sauce GF/NF/DF/V/VG 36
炒めたニョッキ、アーティチョーク、焦がしズッキーニ、
ローストペッパーソース

lamb ragu, orecchiette, grana padano, herbed
breadcrumb NF/GF OPTIONAL 40
ラムラグー、オレキエッテ、グラナパダーノ、ハーブパン粉

SEA



prawn linguini, confit garlic, chilli, sundried
tomatoes NF/DF/GF OPTIONAL 45
海老のリングイネ、コンフィガーリック、チリ、
サンドライトマト

LIGHT PLATES



tomato & mozzarella arancini with herb pesto V 18
トマトとモッツァレラのアランチーニ、ハーブペスト添え

falafel, tahini sauce DF/V/VG 18
ファラフェル、タヒニソース

fried cauliflower, romesco DF/V 18
カリフラワー炒め、ロメスコ

lamb kofta, mint yoghurt 20
ラムコフタ、ミントヨーグルト

SIDES

garden salad, tomato, chickpea, cucumber,
spanish onion, lemon dressing GF/NF/DF/V/VG 15
ガーデンサラダ、トマト、ひよこ豆、キュウリ
スパニッシュオニオン、レモンドレッシング

greek salad, tomato, cucumber, spanish onion,
kalamata olives, feta, lemon dressing GF/NF/V 15
ギリシャ風サラダ、トマト、キュウリ、スペインオニオン、
カラマタオリーブ、フェタチーズ、レモンドレッシング

roast potatoes DF/V/VG 15
ローストポテト

fries, paprika salt, aioli DF/V 15
フライドポテト、パプリカソルト、アイオリ

maple and cumin roasted carrots NF/DF/GF/V/VG 15
メープルとクミンでローストしたニンジン

V - ベジタリアン, VG - ヴィーガン, GF - グルテンフリー, NF - ナッツフリー, DF - 乳製品フリー

当店のメニューにはアレルギーが含まれており、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、最大限の努力をいたしますが、アレルギー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%の手数料が加算されます。

EFTPOS端末にカードを挿入し、チェックや普通預金口座をご利用いただくと、手数料無料でお支払いいただけます。