

# Mariners

アントレ & メイン \$98pp

## Entrée 前菜

Filo wrapped camembert, ratatouille, herb oil

カマンベールのフィロ包み、ラタトゥイユ、ハーブオイル

Fried loligo squid, house tartar, roquette & pecorino, lemon

ヤリイカのフライ、自家製タルタル、ロケット&ペコリーノ、レモン

Freshly shucked oysters (6), seaweed dressing, ginger gel, furikake or tempura kilpatrick

殻付き牡蠣(6個)、海藻ドレッシング、ジンジャージェル、ふりかけまたはキルパトリック天ぷら

Kingfish sashimi, burnt nori dressing, compressed cucumber, scallion emulsion, dashi crisp

ヒラマサの刺身、焦がし海苔ドレッシング、きゅうり、あさりのエマルジョン、だしのクリスプ

Torched tuna tataki, pickled ginger gel, yuzu apple, avocado & wasabi puree, cassava cracker

まぐろのたたき、生姜ジェル、柚子りんご、アボカド&わさびピューレ、キャッサバ・クラッカー

Charred Fremantle octopus, caponata, pine nut, basil

フリーマントル産タコの炭火焼、カポナータ、松の実、バジル

Wagyu beef tartare, cured yolk, chicken pâté, shiso, potato crisps

和牛のタルタル、黄身の塩漬け、チキンパテ、シソ、ジャガイモのクリスプ

## Mains メイン

Citrus crusted salmon, beetroot puree, onion petals, edamame hummus, pickled fennel

シトラス風味の衣付きサーモン、ビーツのピューレ、タマネギの花びら、枝豆のフムス、フェネルのピクルス

Seared barramundi, caramelised cauliflower puree, scallop & prawn, salsa verde

バラマンディのソテー、キャラメルカリフラワーのピューレ、ホタテと海老、サルサベルデ

Moreton Bay bugs (500g), chargrilled, burnt butter, charred lime & bois boudran

+\$10

モートンベイ産うちわ海老(500g)、炭火焼、焦がしバター、焦がしライム&ボワブーダイン

Squid ink fettucine, lobster & crab, white wine emulsion, pangrattato, lemon, fresh herbs

イカ墨のフェットチーネ、ロブスターと蟹、白ワインのエマルジョン、パングラタート、レモン、フレッシュハーブ

Sweet potato gnocchi, cashew butter, black garlic puree, carrot cream, pistachio, haloumi

サツマイモのニョッキ、カシューバター、黒ニンニクのピューレ、ニンジンクリーム、ピスタチオ、ハルミー

Sous vide lamb rump, pistachio crust, labna, asparagus, red wine jus

仔羊ランプ肉のソテー、ピスタチオ、ラブナ、アスパラガス、赤ワインソース

## Sides サイド

+\$18

Charred broccolini, pecorino romano, yoghurt, lemon

焼きブロッコリー、ペコリーノ、ヨーグルト、レモン

Garden salad, citrus vinaigrette

ガーデンサラダ、シトラスビネグレット

Honey roasted dutch carrots, almonds

ダッチキャロットのハニーロースト、アーモンド

Truffled kipfler potatoes, chives, confit garlic aioli

トリュフ風味のキプフラーポテト、チャイブ、コンフィガーリックアイオリ

## Desserts デザート

+\$20

Soft set vanilla pannacotta, milk sorbet, rhubarb compote, almond crumb, mandarin dust

バニラパナコッタ、ミルクソルベ、ルバーブのコンポート、アーモンドクランブ、みかん粉

Swedish chocolate brownie, vanilla bean syrup, whipped mascarpone, strawberry

スウェーデンチョコレートブラウニー、バニラビーンシロップ、マスカルポーネホイップ、ストロベリー

Hawaiian coconut pudding, sour cherry gel, basil, strawberry sorbet

ハワイアンココナッツプリン、サワーチェリージェル、バジル、ストロベリーソルベ

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、細心の注意を払っておりますが、アレルギーが含まれていないことを保証するものではありません。

メニューは変更される場合があります。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%の手数料がかかります（日曜日および祝日に適用される手数料を含む）。手数料無料のお支払いは

EFTPOS端末にカードを挿入し、チェックまたはセービングをご選びください。