

# Mariners

## 前菜 Entrée

**コフィン湾の牡蠣** Coffin Bay oyster 6

シェフの本日のお任せ *Chef's daily creation*

もしくは *or*

モクセイソウのドレッシング、レモン *Mignonette dressing, lemon*

**ホタテ貝** Sea scallop 28

*Tea smoked raisin puree, grape, almond*

茶燻製のラムレーズンのピューレ、グレープ、アーモンド

**マグロ** Tuna 22

*Tartare, avocado emulsion, cucumber, crispy shallot*

タルタルソース、アボカドクリーム、キュウリ、クリスピーエシヤロット

**サーモン** Salmon 26

*Beetroot cured, elements of beetroot, horseradish labneh, roe*

ビーツ仕立て、ビーツ、西洋わさびのチーズ、イクラ

**イカ** Squid 20

*Mountain pepper berry, lemon myrtle, saltbush, citrus aioli, finger lime*

マウンテンペッパーベリー、レモンマートル、ソルトブッシュ、シトラス風味のガーリックソース、フィンガーライム

**Burrata** 26

*Duck prosciutto, brulee figs, pomegranate molasses*

鴨肉の生ハム、イチジクのブリュレ、ザクロシロップ

**牛タタキ** Wagyu 24

*Wagyu tataki, tomato chilli jam, garlic chips, sherry caramel*

牛のタタキ、トマトチリジャム、ニンニクチップ、粒状キャラメル

**シーフードプラッター** Seafood Platter 220

2名様用 Served for two

*Whole fried fish of the day, tiger prawns, Moreton Bay bugs, Hervey Bay scallops, Coffin Bay oysters, squid, beetroot cured salmon, tuna tartare, charred citrus, mignonette, lime aioli, salsa verde, tomato chill jam*

本日のお魚の丸揚げ、車エビ、モートン湾産ロブスター、ハーベイ湾産ホタテ、コフィン湾産カキ、イカ、ビーツ仕立てのサーモン、マグロのユッケ風、焦がしシトラス、モクセイソウ、ライム風味のガーリックマヨソース、グリーンサルサソース、トマトチリジャム

# Mariners

## メイン Mains

### ヒラマサ(白身魚) Hiramasa 44

*Mustard and tarragon sauce, baby leeks, crumbed black lip mussels*  
マスタードとタラゴンのソース、小口ネギ、ムール貝のフライ

### 鱈(キス) Whiting 42

*Buerre noisette, capers, confit potato, crispy kale, asparagus*  
溶かしバター、ケーパー、ジャガイモのコンフィ、クリスピーケール、アスパラガス

### ステーキ Steak 50

*Eye fillet, bearnaise espuma, pave, fried enoki, pickled torched onion petals*  
アイヒレ肉、泡状ベアルネーズソース、ムース、エノキ、玉ねぎのピクルス

### お魚の丸焼き Whole fish 56

*Oven roasted whole fish of the day, garlic, rosemary*  
本日のお魚のオープン丸焼き、ニンニク、ローズマリー

### 本日のお魚 Market fish 42

*Braised fennel, salsa verde, scallop foam, orange, saffron oil*  
フェネルの煮込み、サルサベルデ、泡状ホタテ、オレンジ、サフランオイル

### フェダイ(白身魚) Snapper 42

*Herb and almond crusted, grapefruit syrup, celeriac, broccolini, chicken skin*  
ハーブとアーモンドのフライ、グレープフルーツシロップ、根セロリ、ブロッコリー、鶏皮

### ムール貝 Mussels 39

*Black lip, chef's daily creation*  
ブラックリップ、シェフの本日のお薦め

## サイドメニュー Sides 9

### フライドポテト Fries

細切りポテト、黒ニンニクのソース *Shoestring fries, black garlic aioli*

### サラダ Salad

色鮮やかなガーデンサラダ、ドレッシング *Colours of the garden salad, dressing*

### ブロッコリー Broccolini

柔らかなブロッコリーの茎、スモークヨーグルト *Tender stem broccolini, smoked yoghurt*

# Mariners

## デザート Dessert

**ピニャコラーダ** Pina colada 18

*Malibu pineapple, lime gel, coconut sorbet, salted macadamia*

マリブパイン、ライムジェル、ソルテッドマカダミア

**チョコレート&ベリー** Chocolate and berries 18

*Red velvet devils cake, raspberry macaroons, blackberry sorbet, blueberry fluid gel, strawberry snow*

レッドベルベットデビルズケーキ、ラズベリーマカロン、ブラックベリーシャーベット、ブルーベリージュレ、ストロベリースノー

**シャーベット** Sorbet 16

*Selection of house made sorbets*

自家製シャーベット各種

**チーズ盛り合わせ** Cheese board 16

*Three cheeses, fig relish, fresh and dried fruits, lavosh*

3種のチーズ、いちじくジャム、フルーツ、ドライフルーツ、クラッカー

## 食後のカクテル After Dinner

**ジェトルマンズ・アフェア** A Gentleman's Affair 23

*French Cognac, Amaretto, cinnamon*

フレンチコニャック、アマレット、シナモン

**ラストイーネイル** Rusty Nail 23

*Johnnie Walker Black Label, Drambuie*

ジョニーウォーカーブラックラベル、ドランブイ

**ザ・ゴッドファーザー** The Godfather 23

*Johnnie Walker Black Label, Amaretto*

ジョニーウォーカーブラックラベル、アマレット