

# 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, pickled fennel, orange, tartare sauce  
イカのフライ、フェネルのピクルス、オレンジ、タルタルソース

Freshly shucked oysters (6), finger lime, shallot & palm sugar mignonette or tempura Kilpatrick  
殻付き牡蠣(6個)、フィンガーライム、エシャロット&パームシュガーミニョネット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

Seared 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

Black Kinkawooka mussels, seafood marinara sauce, herbs, garlic ciabatta  
黒ムール貝、シーフードマリナーソース、ハーブ、ガーリックチャパタ

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

+\$10

Squid ink linguini, octopus, Moreton Bay bug, crab, white wine emulsion, pangrattato, lemon, herbs  
イカ墨のリングイネ、タコ、モートンベイ産うちわ海老、カニ、白ワインエマルジョン、パングラタート、レモン、ハーブ

Ricotta gnocchi, butternut squash puree, pine nut gremolata, fried haloumi, sage  
リコッタのニョッキ、バターナッツカボチャのピューレ、松の実のグレモラータ、フライドハルミー、セージ

Sous vide lamb rump, pistachio, sweet potato & goats cheese mash, zucchini, red wine jus  
ラムランプのソテー、ピスタチオ、サツマイモと山羊のチーズのマッシュ、ズッキーニ、赤ワインのソース

## Mains addition メインの追加

Four Mackay king prawns, micro herbs, Romesco sauce  
マックアイ産キングエビ4尾、マイクロハーブ、ロメスコソース

+\$25

Sides サイド

+\$18

Charred broccolini, pecorino romano, yoghurt, lemon  
焼きブロッコリー、ペコリーノロマーノ、ヨーグルト、レモン

Honey roasted dutch carrots, almonds, cashew butter, black garlic puree  
ダッチキャロットのハニーロースト、アーモンド、カシューバター、ブラックガーリックピューレ

Candied walnut salad, apple, rocket, Persian feta, lemon vinaigrette  
砂糖漬けクルミのサラダ、リンゴ、ルッコラ、ペルシャ風フェタ、レモンドレッシング

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

Lemon tart, meringue, white chocolate crumb, mandarin sorbet, lemon gel  
レモンタルト、メレンゲ、ホワイトチョコレートクラム、マンダリンソルベ、レモンジェル

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, mixed nut granola, fresh berries, berry sorbet, sour cherry gel  
ハワイアンココナッツプディング、ミックスナッツグラノーラ、フレッシュベリー、ベリーシャーベット、サワーチェリージェル

すべてのお客様は14歳以上でなければなりません。  
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、合理的な努力を尽くしておりますが、アレルギーフリーを保証するものではありません。  
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、cheque/またはsavings accountをご利用ください。

# Mariners

Seafood Platter for two シーフード・プラッター 2名様

\$250

*Served with garden salad, fries and a selection of sauces and condiments*

*Includes both the hot and cold selection*

ガーデンサラダ、フライドポテト、各種ソースと調味料を添えて  
コールドセレクションとホットセレクションの両方をご用意していま  
す。

*Cold selection* コールドセレクション

Moreton Bay bugs モートンベイ産うちわ海老

Qld tiger prawns QLD産クルマ海老

Coffin Bay oysters コフィンベイ産牡蠣

Salmon tartare サーモントルタル

Coconut kingfish ceviche ココナッツと ヒラマサのセビチェ

*Hot selection* ホットセレクション

Chargrilled octopus タコのグリル

Crispy soft shell crab クリスピーソフトシェルクラブ

Crumbed scallops ホタテのパン粉焼き

Fried loligo squid イカのフライ

Battered barramundi バラマンディの衣揚げ