

## small plates スモールプレート

marinated olives <b>V</b> green, kalamata and ligurian <b>マリネしたオリーブ</b> グリーン、カラマタ、リグリアン	12
spiced almonds <b>V</b> cumin and smoked paprika <b>スパイスアーモンド</b> クミン&スモークパプリカ	12
toasted breads <b>V</b> with a selection of dips, balsamic and olive oil <b>トーストしたブレッド</b> ディップソース各種、バルサミコ酢、オリーブオイル	14
six oysters natural eschallot vinaigrette, lemon and tabasco <b>生牡蠣6個</b> エシャロットのビネガーソース、レモン、タバスコ	24
coffee cured kingfish vanilla and fennel, passionfruit <b>コーヒーで燻製したキングフィッシュ</b> バニラ、フェンネル、パッションフルーツピューレ	27
prawn and hazelnut whitsunday prawns, toasted rice, quinoa, strawberry vinaigrette <b>海老とヘーゼルナッツ</b> ウィットサンデー産海老、煎ったライス、キノア豆、ストロベリービネガーソース	27
prosciutto and peach shaved prosciutto, parmesan, charred peach <b>プロシュート&amp;ピーチ</b> プロシュートのスライス、パルメザンチーズ、焼き目を付けたピーチ	32
scallop and celeriac pan-roasted scallops, celeriac puree, apple and pinenut <b>ホタテと根セロリ</b> 焼きホタテ、根セロリのピューレ、リンゴ、松の実	27

## large plates ラージプレート

reef fish, black sesame and pimento pan roasted reef fish, black sesame potato, sweet pimento salsa <b>白身魚、黒ごま、オールスパイス</b> 焼きリーフフィッシュ、黒ごまポテト、スイートピメントサルサ	42
spanner crab spaghetti garlic, chilli and lemon, parsley <b>アサヒ蟹のスパゲッティ</b> ガーリック、チリとレモン、パセリ	42
cold seafood platter chilled king prawns, ceviche of fish, smoked salmon, avocado, natural oysters with lemon <b>冷たいシーフード盛り合わせ</b> 海老、魚介のマリネ、スモークサーモン、ノコギリガザミ、アボカド、生牡蠣とレモン	110
hot seafood platter local reef fish, seared scallops, cuttlefish, grilled whitsunday bugs and king prawns <b>温かいシーフード盛り合わせ</b> 地元の白身魚、焼ホタテ、コウイカ、ウチワエビのグリル、海老	170
slow roasted pork belly celeriac puree, smoked bacon, savoy cabbage, green apple <b>ポークベリーのロースト</b> 根セロリのピューレ、スモークベーコン、キャベツ、グリーンアップル	52
grilled sirloin of black angus confit potato chips, roasted tomatoes, mushroom ragout, red wine jus <b>ブラックアングスサーロインのグリル</b> ポテトのコンフィ、ローストトマト、マッシュルームラグー、赤ワインソース	58
char-grilled lamb riblets coriander and black pepper dressing, nashi pear <b>ラムのグリル</b> コリアンダー&ブラックペッパードレッシング、梨	52

## sides サイドメニュー 各 14

beer battered chips **V**  
ビアバターポテト

garden salad **V**  
ガーデンサラダ

salad of heirloom tomatoes, basil **V**  
古来種トマトのサラダ、バジル

## Desserts デザート

strawberry cheesecake 22  
strawberry and mascarpone, sable crumb,  
strawberry sorbet

**ストロベリーチーズケーキ**  
イチゴとマスカルポーネチーズ、砕いたサブレ、  
ストロベリーシャーベット

apple caramel 22  
caramelised apple ice cream, apple granita, salted caramel

**アップルキャラメル**  
キャラメリゼアップルアイスクリーム、  
アップルシャーベット、塩キャラメル

chocolate and mandarin 22  
dark chocolate mousse, mandarin, buttermilk ice cream

**チョコレート&マンダリンミカン**  
ダークチョコレートムース、マンダリンミカン、  
バターミルクアイスクリーム

cheese and biscuits 35  
selection of australian and international cheese,  
fruit chutney, lavosh

**チーズ盛り合わせ**  
オーストラリア産及び外国産チーズ各種、フルーツチャツネ、ラボッシュ