

**Starters 前菜**

Chilli & maple glazed fried chicken wings <small>NF</small> チリ&メープル風味のフライドチキンウイング <i>Sesame seeds</i> ゴマ	25
Vegetable gow gee <small>V</small> 野菜のガウジー <i>Five spice sweet &amp; sour sauce</i> 5つのスパイスのスイートサワーソース	25
Szechuan pepper fried squid <small>DF/NF</small> イカの四川風炒め <i>Nori aioli, burnt lemon</i> 海苔のアイオリ、炙りレモン	24
Fried cauliflower <small>V/DF/NF</small> カリフラワーフライ <i>Roast pumpkin &amp; tahini hummus, toasted seeds</i> ローストパンプキン&タヒニフムス、トーストシード	24
Mac & cheese croquettes <small>NF</small> マック&チーズコロッケ <i>Smoked tomato relish, shaved Manchego</i> スモークトマトレリッシュ、削りマンチェーゴ	25

**Mains メイン**

Prawn & artichoke salad <small>DF/NF</small> 海老とアーティチョークのサラダ <i>Baby cos, croutons, jalapeño &amp; dill sauce</i> ベビーコス、クルトン、ハラペーニョ&ディルソース	34
Poached tuna salad <small>GF</small> ポーチドツナサラダ <i>Green beans, tomatoes, olives, boiled egg, basil pesto</i> インゲン豆、トマト、オリーブ、ゆで卵、バジルペースト	34
Hamo club sandwich <small>DF/NF</small> ハモクラブサンドイッチ <i>Chicken schnitzel, bacon, avocado, tomato, chipotle mayonnaise, chips</i> チキンシュニツェル、ベーコン、アボカド、トマト、チポトレマヨネーズ、フライドポテト	30
Beef Massaman curry ビーフマッサマンカレー <i>Steamed rice, flat bread</i> 米、ナン	36
Battered barramundi <small>NF</small> バラマンディフライ <i>Asian slaw, burnt lemon, chips</i> アジアンスロー、炙りレモン、フライドポテト	34
Mushroom risotto <small>GF/NF/V</small> きのこリゾット <i>Mixed wild mushroom, shaved parmesan, truffle oil</i> きのこ、パルメザンチーズ、トリュフオイル	36
Chicken burger <small>DF/NF</small> チキンバーガー <i>Kimchi, tomato, garlic aioli, chips</i> キムチ、トマト、ガーリックアイオリ、フライドポテト	30
Classic cheeseburger <small>NF</small> クラシックチーズバーガー <i>Pickled cucumber, onion, lettuce, special sauce, chips</i> ピクルス、オニオン、レタス、スペシャルソース、フライドポテト	30

**Sides サイド**

Beer battered chips with rosemary salt, garlic aioli <small>V/NF</small> ビアバターフライドポテト ローズマリーソルト、ガーリックアイオリ添え	15
Chopped salad with radish, celery, cucumber, tomatoes, pomegranate, chilli & macadamias <small>V/DF/GF</small> チョップドサラダ ラディッシュ、セロリ、キュウリ、トマト、ザクロ、チリ、マカダミア添え	16

**Dessert デザート**

Cheese plate チーズプレート <i>Chef's daily selection, fruit chutney, toasted nuts, lavosh</i> シェフの日替わりメニュー、フルーツチャツネ、トーストナッツ、ラヴォッシュ	26
Seasonal fruit salad <small>V/GF/NF/DF</small> 季節のフルーツサラダ <i>Seasonal fruit</i> 季節のフルーツ	16

V - ベジタリアン GF - グルテンフリー DF - 乳製品フリー NF - ナッツフリー  
食物アレルギーや不耐性について：特別なご要望にお応えするため、細心の注意を払っておりますが、店内ではピーナッツ、木の実、魚介類、貝類、ゴマ、小麦、小麦粉、卵、真菌、乳製品、グルテンを扱っておりますので、ご注意ください。

日曜日は10%、祝日は15%の追加料金がかかりますのでご注意ください。  
10名様以上のご予約の場合、10%のサービス料がかかります（日曜日と祝日を除く）。  
メニューは変更されることがあります。

**Starters 前菜**

Chilli & maple glazed karaage chicken <sup>NF</sup> チリ&メープル風味のチキンからあげ Sesame seeds ゴマ	27
Szechuan pepper fried squid <sup>DF/NF</sup> イカの四川風炒め Nori aioli, burnt lemon 海苔のアイオリ、炙りレモン	24
Pan seared scallops <sup>GF/NF</sup> ホタテのソテー Cauliflower purée, radish, anchovy vinaigrette, jamón カリフラワーピューレ、ラディッシュ、アンチョビのヴィネグレット、ハモン	27
Fried cauliflower <sup>DF/NF/V</sup> カリフラワーフライ Roast pumpkin & tahini hummus, toasted seeds ローストパンプキン&タヒニハマス、トーストシード	24
Teriyaki pork bites <sup>DF/NF</sup> ひとくちテリヤキポーク Spinach & chickpea purée, furikake ほうれん草とひよこ豆のピューレ、ふりかけ	27
Beetroot carpaccio <sup>GF/NF/V</sup> ビーツのカルパッチョ Avocado, grapefruit & fennel salad, pomegranate dressing, chia seeds アボカド、グレープフルーツとフェネルのサラダ、ザクロのドレッシング、チアシード	25

**Mains メイン**

Roast lamb rump ローストラムランプ Red pepper & walnut muhammara, baby carrots, smoked labneh レッドベツパーとクルミのムハンマラ、ベビーキャロット、スモークラヴネー	45
Riverina angus striploin <sup>GF/NF</sup> リヴァリーナ産アングス・ストリップロイン Parsnip purée, wild mushroom, chimichurri パースニップのピューレ、ワイルドマッシュルーム、チミチュリ	49
Pork cutlet <sup>GF/NF</sup> ポークカツレット Colcannon potato wilted greens, caramelised apple sauce コルキャノン・ポテト・ウィルテッド・グリーン、キャラメルアップルソース	39
Roast chicken breast <sup>DF</sup> チキン胸肉のロースト Fregola, leek, peas, zucchini, basil broth フレゴラ、ネギ、エンドウ豆、ズッキーニ、バジルブロス	39
Salmon & soba noodle Thai salad サーモンとそばのタイ風サラダ Green papaya, toasted macadamias, Nam Jim dressing グリーンパパイヤ、トーストマカダミア、ナムジムドレッシング	36
Chicken & mushroom linguine <sup>NF</sup> チキン&マッシュルームのリングイネ Spinach, parmesan & tarragon cream ほうれん草、パルメザンチーズ、タラゴンクリーム	38
Prawn linguine <sup>NF</sup> 海老のリングイネ Confit fennel, tomato, chilli, garlic, rocket, saffron sauce フェネルのコンフィ、トマト、チリ、ニンニク、ルッコラ、サフランソース	38
Mushroom risotto <sup>GF/NF/V</sup> きのこリゾット Mixed wild mushrooms, parmesan, truffle oil きのこと、パルメザンチーズ、トリュフオイル	36

**Sides サイド**

Beer battered chips with rosemary salt, garlic aioli <sup>V/NF</sup> ビアバターフライドポテト ローズマリーソルト、ガーリックアイオリ添え	15
Chopped salad with radish, celery, cucumber, tomatoes, pomegranate, chilli & macadamias <sup>V/DF/GF</sup> チョップドサラダ ラディッシュ、セロリ、キュウリ、トマト、ザクロ、チリ、マカダミア添え	16
Charred broccoli with whipped coconut & cashew sambal ブロッコリーの炭火焼 ココナツとカシューナツのサンバル添え	16