

BREAD & DIPS

charcoal pita bread, olive oil, pumpkin hummus, spiced capsicum, baba ganoush NF/DF/V/VG	24
炭焼きピタパン、オリーブオイル、カボチャのフムス、パブリカのスパイス煮、ババガヌーシュ	
pumpkin hummus NF/DF/GF/V/VG カボチャのフムス	6
baba ganoush ババガヌーシュ	6
spiced capsicum DF/V/VG パブリカのスパイス煮	6
mint yogurt NF/GF/V ミントヨーグルト	6

ANTIPASTI



marinated olives GF/NF/DF/V/VG オリーブのマリネ	12
heirloom cherry tomato, bocconcini, herb oil GF/NF/V	14
チェリートマト、ボッコランチーニ、ハーブオイル	
marinated artichokes GF/NF/DF/V/VG	14
アーティチョークのマリネ	
charred zucchini GF/NF/DF/V/VG ズッキーニの炭焼き	14
roasted capsicum GF/NF/DF/V/VG パブリカのロースト	14
burrata, herb oil GF/NF/V	18
ブッラータ、ハーブオイル	
mortadella GF/DF/NF	15
モルタデッラ	
wagyu bresaola GF/NF/DF	19
和牛ブレザオーラ	
jamon serrano GF/NF/DF	19
ハモンセラノー	
hungarian salami GF/NF/DF	17
ハンガリアンサラミ	
serrano wrapped melon GF/NF/DF	14
セラノーとメロン	
antipasti board choose any 6 above items	90
アンティパストボード 上記より6品	

このメニューはシェア用です。準備ができ次第、お皿をお出しします。

LIGHT PLATES

1/2 dozen oysters, pomegranate molasses, red wine vinegar, olive oil GF/DF/NF	40
牡蠣1/2ダース、ザクロ、赤ワインビネガー、オリーブオイル	
croquetas de jamon, paprika spiced aioli, parmesan, serrano	24
クロケタス デ ハモン、パブリカ風味アイオリ、パルメザン、セラノー	
falafel, tahini sauce DF/V/VG	18
ファラフェル、タヒニソース	
reef fish ceviche, coconut cream, red pepper, pickled red onion, chickpeas	28
リーフフィッシュのセビーチェ、ココナッツクリーム、レッドベッパー、レッドオニオンのピクルス、ひよこ豆	
fried cauliflower, romesco DF/V	18
カリフラワーの炒め物、ロメスコ	
lamb kofta, mint yoghurt ラムコフタ、ミントヨーグルト	20
tuna crudo, tomato salsa, avocado mousse, caramelised lemon GF/NF	28
マグロクルード、トマトサルサ、アボカドムース、レモンキャラメリゼ	
seared scallops, cauliflower puree, crispy jamon, fried capers	28
ホタテのソテー、カリフラワーのピューレ、クリスピーハモン、フライドケッパー	

LAND



portoro 400g sirloin, bone marrow sauce, garden leaves, caramelised lemon GF/NF/DF	90
ポルトロサーロイン 400g、ボーンマロウソース、ガーデンリーフ、レモンのキャラメリゼ	
slow cooked lamb shoulder, mint yoghurt, lemon NF/DF	135
ラムショルダー、ミントヨーグルト、レモン	
seared chicken, caper dressing, radicchio GF/NF	38
チキンソテー、ケッパードレッシング、ラディッキオ	
sautéed gnocchi, artichoke, charred zucchini & roasted pepper sauce GF/NF/DF/V/VG	36
炒めたニョッキ、アーティチョーク、焦がしズッキーニ、ローストベッパーソース	
lamb ragu, orecchiette, grana padano, herbed breadcrumb NF/GF OPTIONAL	40
ラムラグー、オレッキエッテ、グラナパダーノ、ハーブパン粉	

SEA



reef fish, mediterranean tapenade, tabbouleh, grilled lemon DF/NF	48
リーフフィッシュ、地中海風タプナード、タブレ、グリルレモン	
barramundi, nduja butter, garden leaves GF/NF	45
バラマンディ、ンドゥーヤバター、ガーデンリーフ	
prawn linguini, confit garlic, chilli, sundried tomatoes NF/DF/GF OPTIONAL	45
海老のリングイネ、コンフィガーリック、チリ、サンドライトマト	

SIDES

garden salad, tomato, chickpea, cucumber, spanish onion, lemon dressing GF/NF/DF/V/VG	18
ガーデンサラダ、トマト、ひよこ豆、キュウリ、スペインオニオン、レモンドレッシング	
greek salad, tomato, cucumber, spanish onion, kalamata olives, feta, lemon dressing GF/NF/V	18
ギリシャ風サラダ、トマト、キュウリ、スペインオニオン、カラマタオリーブ、フェタチーズ、レモンドレッシング	
crispy fried brussel sprouts, olive oil, confit garlic, spanish onion, pine nuts, grana padano, balsamic reduction GF	18
クリスピーブロッコリーニ、オリーブオイル、コンフィガーリック、スペインオニオン、松の実、グラナパダーノ、バルサミコ・リダクション	
roast potatoes DF/V/VG	15
ローストポテト	
fries, paprika salt, aioli DF/V	15
フライドポテト、パブリカソルト、アイオリ	
charred corn ribs (6), nduja butter, grana padano NF	16
焦がしコーンリブ(6)、ンドゥーヤバター、グラナパダーノ	
charred broccolini, parmesan GF/NF/V	18
炭焼きブロッコリーニ、パルメザン	

SWEETS

crema catalana, orange, cinnamon, vanilla, mint, seasonal fruit GF/NF	28
クレマカタラーナ、オレンジ、シナモン、バニラ、ミント、旬の果物	
churros (6), chocolate ganache, cinnamon sugar, butterscotch, strawberries	28
チュロス(6)、チョコレートガナッシュ、シナモンシュガー、バタースコッチ、イチゴ	
baked cheesecake, passionfruit coulis, Chantilly	19
バイクドチーズケーキ、パッションフルーツクーリ、シャンティ	
affogato, fresh espresso, hazelnut praline, vanilla ice cream, frangelico GF/V	25
アフオガート、フレッシュエスプレッソ、ヘーゼルナッツブラリネ、バニラアイスクリーム、フランジェリコ	
artisan sorbet and gelato	7.5
職人のシャーベットとジェラート	
please ask for daily selection	
日替わりセクションはスタッフまで	



KIDS

meal includes soft drink and ice cream	25
ソフトドリンクとアイスクリーム付き	
napoli pasta, parmesan NF/V/GF OPTIONAL	
ナポリパスタ、パルメザンチーズ	
grilled chicken, chips DF/GF OPTIONAL	
グリルチキン、フライドポテト	
battered flathead tails, chips	
バタードフラットヘッドテール、フライドポテト	

V - ベジタリアン、VG - ヴィーガン、GF - グルテンフリー、NF - ナッツフリー、DF - 乳製品フリー

当店のメニューにはアレルギーが含まれており、ナッツ、貝殻、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、最善の努力を尽しておりますが、アレルギーフリーを保証するものではありません。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」および「タップ・アンド・ゴー」決済には、返金不可の1.25%の追加料金（適用される日曜および祝日の追加料金を含む）が適用されます。当店にお申し出いただければ、EFTPOSによる手数料無料のお支払いも可能です。お申し出後、カードを挿入し、「Savings」または「Cheque」を選択してください。



CHARGRILLED SKEWER PLATTER

charcoal pita bread, tabbouleh, turkish cabbage, tzatziki 28
炭焼きピタパン、タブレ、トルコキャベツ、ザジキ

Add 追加:

garlic chicken ガーリックチキン 13
chermoula lamb チェルムーラム 15
vegetable 野菜 10

ANTIPASTI



marinated olives GF/NF/DF/V/VG オリーブのマリネ	12
heirloom cherry tomato, bocconcini, herb oil GF/NF/V チェリートマト、ボッココンチーニ、ハーブオイル	14
marinated artichokes GF/NF/DF/V/VG アーティチョークのマリネ	14
charred zucchini GF/NF/DF/V/VG ズッキーニの炭焼き	14
roasted capsicum GF/NF/DF/V/VG パプリカのロースト	14
burrata, herb oil GF/NF/V ブッラータ、ハーブオイル	18
mortadella GF/DF/NF モルタデッラ	15
wagyu bresaola GF/NF/DF 和牛ブレザオーラ	19
jamon serrano GF/NF/DF ハモンセラノ	19
hungarian salami GF/NF/DF ハンガリアンサラミ	17
serrano wrapped melon GF/NF/DF セラーノとメロン	14
antipasti board choose any 6 above items アンティパストボード 上記より6品	90

SIDES

crispy fried brussel sprouts, olive oil, confit garlic, spanish onion, pine nuts, grana padano, balsamic reduction GF クリスピー芽キャベツ、オリーブオイル、ニンニクのコンフ ィ、スペインオニオン、松の実、グラナパダーノ、バルサミ コ・リダクション	18
fries, paprika salt, aioli DF/V フライドポテト、パプリカソルト、アイオリ	15
charred corn ribs (6), nduja butter, grana padano NF 焦がしコーンリブ(6)、ンドウヤバター、グラナパダーノ	16

このメニューはシェア用です。準備ができ次第、お皿をお出しします

V - ベジタリアン、VG - ヴィーガン、GF - グルテンフリー、NF - ナッツフリー、DF - 乳製品フリー

当店のメニューにはアレルギーが含まれており、ナッツ、貝殻、グルテンを扱う厨房で調理されています。お客様のご要望にお応えできるよう、最善の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。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」および「タップ・アンド・ゴー」決済には、返金不可の1.25%の追加料金（適用される日曜および祝日の追加料金を含む）が適用されます。当店にお申し出いただければ、EFTPOSによる手数料無料のお支払いも可能です。お申し出後、カードを挿入し、「Savings」または「Cheque」を選択してください。



LIGHT PLATES

charcoal pita bread, olive oil, pumpkin hummus, spiced capsicum, baba ganoush NF/DF/V/VG 炭焼きピタパン、オリーブオイル、カボチャのフムス、 カボチャのスパイス煮、ババガヌーシュ	24
1/2 dozen oysters, pomegranate molasses, red wine vinegar, olive oil GF/DF/NF 牡蠣1/2ダース、ザクロ、赤ワインビネガー、オリーブオイル	40
croquetas de jamon, paprika spiced aioli, parmesan, serrano クロケタス デ ハモン、パプリカ風味アイオリ、パルメザン、セラーノ	24
fresh peeled prawns, house made cocktail sauce, charred lemon GF 新鮮なむき海老、自家製カクテルソース、焦がしレモン	38
gazpacho, green apple, olive oil, toasted croutons NF/DF ガスパチョ、青リンゴ、オリーブオイル、トーストクルトン	19

LAND



portoro 400g sirloin, bone marrow sauce, garden leaves, caramelised lemon GF/NF/DF ポルトロサーロイン 400g、ボーンマロウソース、 ガーデンリーフ、レモンのキャラメリゼ	90
marinated pork cutlet, pomegranate, green beans, thyme, parsley, red wine vinegar, olive oil GF/NF/DF ポークカツレットマリネ、ザクロ、インゲン豆、タイム、パセリ、 赤ワインビネガー、オリーブオイル	45
caramelised pumpkin, chermoula and cous cous, chilli, capsicum, coriander, spinach, garlic, cumin, lemon DF/NF/V/VG カボチャのキャラメリゼ、チャームーラとクスクス、チリ、トウガラシ、 コリアンダー、ほうれん草、ニンニク、クミン、レモン	29

SEA



reef fish, mediterranean tapenade, tabbouleh, grilled lemon GF/NF リーフフィッシュ、地中海風タプナード、タブレ、グリルレモン	48
chilli fennel mussels, coriander, confit garlic, capsicum, tomato, white wine, black olives, olive oil, toasted crostini DF/NF ムール貝、コリアンダー、ニンニクのコンフィ、トウガラシ、トマト、白 ワイン、ブラックオリーブ、オリーブオイル、クロスティニーニトースト	38

SALADS

mediterranean salad, charred corn, heirloom tomato, red chilli, mango, black wild rice, rocket, coriander, spanish onion, avocado, charred pineapple, coconut lime dressing GF/DF/NF/V/VG 地中海サラダ、焦がしコーン、エアームト マト、レッドチリ、マンゴー、ブラックワイルドライス、ロケット、コ リアンダー、スペインオニオン、アボカド、焦がしパイナップル、ココ ナッツライムドレッシング	26
falafel salad, tomato, cucumber, spanish onion, black olives, mixed leaf lettuce, lemon tahini dressing DF ファラフェルサラダ、トマト、キュウリ、スペインオニオン、ブラ ックオリーブ、ミックスリーフレタス、レモンタヒニドレッシング	26
watermelon & feta, onion, red wine vinegar, shredded mint, persian feta, herb oil GF/NF スイカとフェタ、オニオン、赤ワインビネガー 千切りミント、ベルシャ風フェタ、ハーブオイル	18

SWEETS

baklava, pistachio, walnut, almond, cinnamon, lemon juice, honey バクラヴァ、ピスタチオ、クルミ、アーモンド、シナモン、 レモン汁、蜂蜜	18
crema catalana, orange, cinnamon, vanilla, mint, seasonal fruit GF/NF クレマカタラーナ、オレンジ、シナモン、バニラ、ミント、旬の 果物	28
churros (6), chocolate ganache, cinnamon sugar, butterscotch, strawberries チュロス(6)、チョコレートガナッシュ、シナモンシュガ ー、バタースコッチ、イチゴ	28
affogato, fresh espresso, hazelnut praline, vanilla ice cream, frangelico GF/V アフォガート、フレッシュエスプレッソ、ヘーゼル ナッツブラリネ、バニラアイスクリーム、フランジェリコ	25
artisan sorbet and gelato 職人のシャーベットとジェラート 7.5 please ask for daily selection 日替わりセクションはスタッフまで	



KIDS

meal includes soft drink and ice cream ソフトドリンクとアイス付き	25
napoli pasta, parmesan NF/V/GF OPTIONAL ナポリパスタ、パルメザン	
grilled chicken, chips DF/GF OPTIONAL グリルチキン、フライドポテト	
battered flathead tails, chips バタードフラットヘッドテール、フライドポテト	

TAKEAWAY MENU

Available from 5.00pm - 8.30pm

BREAD & DIPS



charcoal pita bread (3 serves) NF/DF/V/VG 炭焼きピタパン(3)	10
pumpkin hummus NF/DF/GF/V/VG カボチャのフムス	6
baba ganoush ババガヌーシュ	6
mint yogurt NF/GF/V ミントヨーグルト	6

LIGHT PLATES



falafel, tahini sauce DF/V/VG ファラフェル、タヒニソース	18
fried cauliflower, romesco DF/V カリフラワーの炒め物、ロメスコ	18
lamb kofta, mint yoghurt ラムコフタ、ミントヨーグルト	20

LAND



seared chicken, caper dressing, radicchio GF/NF チキンソテー、ケッパードレッシング、ラディッキオ	38
sautéed gnocchi, artichoke, charred zucchini & roasted pepper sauce GF/NF/DF/V/VG 炒めたニョッキ、アーティチョーク、 焦がしズッキーニ、ローストペッパーソース	36
lamb ragu, orecchiette, grana padano, herbed breadcrumb NF/GF OPTIONAL ラムラグー、オレキエッテ、グラナパダーノ、ハーブパン粉	40

SEA



prawn linguini, confit garlic, chilli, sundried tomatoes NF/DF/GF OPTIONAL 海老のリングイネ、コンフィガーリック、チリ、 サンドライトマト	45
---	----

SIDES

garden salad, tomato, chickpea, cucumber, spanish onion, lemon dressing GF/NF/DF/V/VG ガーデンサラダ、トマト、ひよこ豆、キュウリ、スペインオ ニオン、レモンドレッシング	18
greek salad, tomato, cucumber, spanish onion, kalamata olives, feta, lemon dressing GF/NF/V ギリシャ風サラダ、トマト、キュウリ、スペインオニオン、カラ マタオリーブ、フェタチーズ、レモンドレッシング	18
charred corn ribs (6), nduja butter, grana padano NF 焦がしコーンリブ(6)、ンドゥーヤバター、グラナパダーノ	16
fries, paprika salt, aioli DF/V フライドポテト、パプリカソルト、アイオリ	15



スキャンしてオーダー

ご注文の準備ができ次第、お知らせいたします。

V - ベジタリアン、VG - ヴィーガン、GF - グルテンフリー、NF - ナッツフリー、DF - 乳製品フリー

当店のメニューにはアレルギーが含まれており、ナッツ、貝殻、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、最善の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。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」および「タップ・アンド・ゴー」決済には、返金不可の1.25%の追加料金（適用される日曜および祝日の追加料金を含む）が適用されます。当店にお申し出いただければ、EFTPOSによる手数料無料のお支払いも可能です。お申し出後、カードを挿入し、「Savings」または「Cheque」を選択してください。