

Locally Grown

Ochre

PASTURE RAISED TAPAS

Ochre ディナーメニュー – Summer 2024

Breads パン

Wattle seed damper アカシア入りダンパー /天然ドゥッカスパイス、オリーブオイル - DF,V 12

Bruschetta ブルスケッタ/ルッコラとマカダミアのペスト、トマト、バジル、ブッシュトマト - DFO,V 14

Entrée 前菜

Today's sashimi 本日のお刺身/ボン酢、ワカメ、カルカラ- DF,GF 22

Kangaroo Satays カンガルーの串焼き/マカダミアナッツのソース - DF, GF 20

Coconut prawns 海老とココナッツ/マンゴーキムチ、ライムマヨネーズ 24

Duck Miang 合鴨のミャンカム/タイ風味付き合鴨のもも肉、ライチ、キンマの葉 - DF, GF 25

Octopus たこ /レモンマートルのチミチュリ、トマトのサルサ-GF,DF 24

Pork belly 豚バラ/グリーンパパイヤ、ピーナッツ、グレープフルーツ、デイビッドソンプラムのジャム-GF,DF 25

Salmon Mi Cuit サーモンのミキュイ/ピーツ、きゅうり、生姜とデザートライム-GF, DF 24

Scallops, prosciutto, tomato, asparagus, fine herb ホタテ、生ハム、トマト、アスパラガスとハーブ、ライムと蜂蜜のドレッシング - DF, GF 25

Ricotta Gnocchi リコッタのニョッキ/天然キノコ、トリュフクリーム、緑のサルサとペコリーノチーズ - V 24

Salt and pepper quail ウズラの塩胡椒風味/チリ、スイカとフィンガーライム - DF, GF 26

Eggplant 茄子、味噌とカリフラワーのピューレ、カカドゥプラム、人参のグラッセ、エノキ-VG, GF 21

Salt and native pepper leaf crocodile and prawns クロコダイルと海老の塩胡椒風味/ベトナム風ピクルス、レモンアスペン入りサンバル - DF, GF 26

Australian Antipasto Plate オーストラリアンオードブルの盛合せ 50

レモンアスペンとピーツの塩漬け、エミューのワンタン/デイビッドソンプラム、カンガルーの天然スパイス風味/ローゼルのレリッシュ、クロコダイルの燻製/フィンガーライム

Main Course メインコース

Lamb back strap 子羊のロース/デュッカ、ほうれん草のスフレ、南瓜とマカダミア、トマトコーティング- GF 48

Duck breast 合鴨の胸肉/ハーブポレンタ、トウモロコシのピューレと砂糖漬け、シェリーとプラムコーティング- GF 46

Char grilled Kangaroo sirloin カンガルーサーロインの炭火焼き/サツマイモのグラタン/チンゲン菜/チリソース - DF, GF 48

Tempura Gulf bugs ガルフ湾産ウチワ海老の天ぷら/パパイヤ、ライベリー、ココナッツのピリ辛サルサ-DF 56

Chicken breast 鶏むね肉/生ハム、ポッコンチーニチーズ、燻製トマトとアボカドのサルサ- GF 44

Lemon myrtle and coconut laksa レモンマートルとココナッツのラクサ、野菜、豆腐、黒米クラッカー VG,GF 34

Pork Chop ポークチョップ/ベトナム風ベッパーベリー漬け、ポテトサラダ、リンゴ、オレンジとフェネル- DF, GF 44

Local Tablelands beef ローカル高原産特選ビーフ

ビーフは、燻製ニアウリオイル、ハーブバター、じゃがいもと赤玉ねぎのジャムでお召し上がりください。-GF、DFO

Striploin ストリップロイン - 250gm 48

Rib Eye リブアイ - 600 gm 78

Beef Tenderloin - 200 gm テンダーロイン 200g、レモンアスペンのマッシュ、トマトゼリー、アスパラガス、アカシアとデインツリー産バニラのジュ- GF 54

*新鮮なお魚、日替わりシーフード盛り合わせを含む海鮮料理は、Daily Special をご確認ください。

Kid's menu available お子様メニューもございます。

*セリアックアレルギーもしくはその他のアレルギーをお持ちの場合は、ウェイターまでお知らせください。

PREMIUM

Home Made

Locally Grown

Ochre

PASTURE RAISED TAPAS

3 コースセットメニューお一人様 \$85.00 – お好きな前菜、メイン、デザートをお選びください。

*ウチワ海老、テンダーロインは\$10 追加、リブアイは\$20 追加になります。

6 コースお試し欲張りセット \$115 / ワイン付き \$185

Salmon Mi Cuit サーモンのミキューイ/ビーツ、きゅうり、生姜とデザートタイム

Robert Channon Verdelho – Granite Belt, QLD ロバートシャノンヴェルデーニョ-グラナイトベルト、QLD

Tempura gulf bug ガルフ湾産ウチワ海老の天ぷら、パパイヤ、デザートタイム、ココナッツとチリのサルサ

Mon Tout 'long play' – Margaret River/Mt. Barker モントゥー'ロングプレイ'-マーガレットリバー/マウントバーカー

Duck miang 合鴨のミアンカム、ライチとキンマの葉

Stomp Rose – Hunter Valley ストンプローズ-ヒンターバレー

Salt and pepper quail ウズラの塩胡椒風味/チリ、スイカとフィンガーライム

Soumah Pinot Noir – Yarra Valley サウマーピノノワール-ヤラバレー

Beef Tenderloin テンダーロイン/レモンアスピンのマッシュ、トマトゼリー、アスパラガス、アカシアとデインツリー産バニラのジュ

D'arrys Original Shiraz Grenache – McLaren Vale ダリーズオリジナルシラズグルナッシュ-マクラレングヴェール

Lemon myrtle and macadamia tart レモンマートルとマカダミアのタルト/レモンアスピンのシャーベット

Pauletts Reisling – Clare Valley ポーレットリースリング-クレアバレー

Side dishes サイド

Broccolini, asparagus and zucchini gratinated with Romesco sauce ベイビーブロッコリー、アスパラ、ズッキーニのロメスコソースのグラタン-V **14**

Ochre Salad オカーサラダ/サラダ野菜各種、フェタチーズ、ベーコン、マカダミア、オリーブ、ガーリックマヨネーズ-GF, VO **20**

Roast new potatoes with duck fat 鴨のオイルで調理された新じゃがのロースト、ローズマリーとリバー塩-DF, GF **12**

Rocket and parmesan salad ルッコラとパルメザンのサラダ/バルサミコと QLD 産オリーブオイル-GF, V **12**

Jasmine rice ジャスミンライス/レモンマートルと揚げ玉ねぎ-VG, GF **6**

Secret spice fries シークレットスパイスのフライドポテト/ガーリックマヨネーズ-DF, GF, V **10**

Sweet potato fries サツマイモのフライ/トマトマヨネーズ-DF, GF, V **12**

Tossed salad トスサラダ/レモンアスピンのフレンチドレッシング-GF **8**

Dessert デザート

Wattle seed pavlova アカシア入りパプロバ/デビッドソンプラムのシャーベット、マカダミアのビスコッティ-V, GFO **20**

Sunrise lime and coconut brulee サンライズライムとココナッツのブリュレ、パンヤナッツのチュイル-V, GFO **22**

Lemon myrtle and macadamia meringue レモンマートルとマカダミアのメレンゲ/レモンアスピンのシャーベット-GF **21**

Chocolate and Davidson Plum Tart チョコレートとデビッドソンプラムのタルト、キュランダ産バニラピーズアイス **24**

Affogato アフォガート/デインツリー産バニラピーズアイス、ソースをお選び頂けます(リキュールもしくはコーヒー)-V, GF **20**

Coffee and tea コーヒー・紅茶

カップ/マグ

Cappuccino/ latte / flat white カプチーノ/ラテ/フラットホワイト **5.5/ 6**

Add syrup シロップ追加/キャラメル、チョコレート、バニラ、ヘーゼルナッツ **50c**

Long black, espresso, piccolo, macchiato ロングブラック/エスプレッソ/ピッコロ/マキアート **5**

Pot of tea 紅茶/イングリッシュ、アールグレイ、レモンマートル、グリーン、デインツリー、カモミール、ペパーミント **5**

PREMIUM

Home Made