

DUNDEE'S

WATERFRONT DINING

The Flavours of Australia

JAPANESE MENU

Opening Hours

Coffee: from 10:00am

Lunch: 11:30 – 2:30pm (last sitting)

Dinner: 5:00pm – Late

Advance Bookings Essential

Locally owned and operated since 1986, Dundee's Restaurants prioritise supporting local businesses.

Our recipes and ideas evolve from Australian and Tropical North Queensland's finest seafood, beef, pork, chicken and produce.

We offer a complete sensory journey, with a contemporary and innovative dining experience. Clean and conceptual, every plate on our menu begins with an idea, colour or memory, then we elaborate, add, subtract and reduce ingredients to their essence.

Equally, we very much appreciate your support

starters/sharing スターター

アレルギー等ございましたら、お近くのスタッフまでお申し付け下さい。

Breads パン

GRILLED SOURDOUGH (v) 発酵パン	10
スライスした発酵パンに、ホイップバター、ローズマリーとガーリックのオリーブオイル	
GARLIC BREAD (v) ガーリックブレッド	9
発酵パンにガーリックバター、パセリとセミドライトマト	
+ Add Cheese チーズの追加	5
+ Add Chilli 唐辛子追加	3
BRUSCHETTA (v) ブルスケッタ	per slice
Gluten free bread available グルテンフリーパン	4
Grilled sourdough Vienna bread topped with cherry tomatoes, red onion & basil salsa	7
発酵パンにチェリートマト、赤タマネギ、バジルのサルサのせ	
Grilled sourdough Vienna bread, sweet onion, red pepper, bocconcini & prosciutto	9
発酵パンにスイートオニオン、赤パプリカ、ボッココンチーニチーズ、生ハムのせ	
Grilled sourdough Vienna bread, smoked salmon, avocado, wild rocket, capers & dill sour cream	17
発酵パンにスモークサーモン、アボガド、ルッコラ、ケーパーとサワークリーム	のせ
ANTIPASTO アンティパスト(オードブル)	34
生ハム、ハンガリーサラミ、スモークサーモン、カラマタオリーブ、セミドライトマト、赤パプリカ、アーティーチョーク、バルサミコ酢オニオン、ボッココンチーニチーズ、バジルディップ、トマトとフェネルのジャム、チャバッタパン、ラバッシュパン	

DIPS PLATE (gluten free available) ディッププレート	19
ビートルートとフェタチーズ、黒オリーブ、ヒヨコ豆のディップに発酵パンを添えて	

Oyster Bar 生牡蠣(3つから)

私たちの牡蠣は、毎日新鮮なうちに殻をむき提供をしています。

NATURAL 生牡蠣	
醤油、生姜、ライムソース添え	5 each
KILPATRICK (cooked) キルパトリック	
ベーコン、ダンディーズ特製ウスターソースのセグリル牡蠣	5.5 each
MORNAY (cooked) モルネーソース	
モルネーソース、パルメザンチーズのセグリル牡蠣	5.5 each

entrees 前菜

SAND CRAB SLIDER クラブスライダー	18
ブリオッシュパンに蟹肉、アボガド、セミドライトマト、ライムマヨ添え	
SEAFOOD CHOWDER シーフードチャウダー(ベーコン入り)	22
濃厚でクリーミーなシーフードチャウダーにグリルパンを添えて	
ROAST DUCK SPRING ROLLS (3) ロースト鴨肉の春巻き	19
チリ、ライム、コリアンダーソース添え	

salads サラダ

FIELD MUSHROOMS (v) ソデーマッシュルーム	21
ソデーしたマッシュルームと赤パプリカをバッファローフェッタチーズ、ルッコラ、トリュフオイルを発酵パンにのせて	
SOFT SHELL CRAB ソフトシェルクラブ	23
ソフトシェルクラブの天ぷらにマリネしたワカメ、胡麻、ハニーマヨネーズ添え	
CHICKEN WINGS 鳥の手羽肉	19
マリネした鳥の手羽肉を揚げ、チリとブルーチーズソース	
DUNDEE'S TASTER PLATE ダンディーズ特製前菜盛り合わせ(2人前)	48
ホタテ貝の生ハム焼きのせ、ソフトシェルクラブの天ぷら、生牡蠣、イカの唐揚げ、鴨の春巻きと海老の盛り合わせ	
CALAMARI STRIPS イカの唐揚げ	23
ダンディーズ特製イカの唐揚げにトムヤムマヨネーズを添えて	
GARLIC PRAWNS (gf) 海老のガーリック風味	前菜 (4) 30 メイン (7) 52
海老をガーリック、サンドライトマト、ほうれん草、白ワインとクリームでソテーし、ジャスミンライスにのせて	

一部の成分が記載されていない場合がございます。
アレルギーがある場合お近くのスタッフまでお知らせ下さい。
全ての祝日に、15%の追加料金が加算されます

OCTOPUS SALAD (gf) タコサラダ	24
マリネしたタコ、スイートオニオン、赤パプリカ、黒オリーブ、ルッコラとフェッタチーズのサラダ	
QUINOA & BEETROOT SALAD (v, gf) キヌアとビーツのサラダ	24
オーガニックのキヌア、ビーツ、セミドライ克蘭ベリー、カシューナッツ、ブルーチーズ、ミックスレタスリーフのサラダ(シトラスとオリーブオイルのドレッシング)	
PRAWN & MANGO SALAD 海老とマンゴーのサラダ	30
海老、マンゴー、ミックスサラダ、唐辛子、チェリートマトにココナッツライムマヨネーズ和え	
ROAST SWEET POTATO & ARTICHOKE SALAD (v, gf)	22
ローストスイートポテトとアーティーチョークのサラダ	
ローストスイートポテト、アーティーチョーク、赤パプリカ、ボッコンチーニーズ、ほうれん草と松の実のサラダ(シトラスドレッシング)	
THAI STYLE SALAD タイスタイルサラダ	
アジアサラダに、揚げたエシャロットのサラダ(醤油と生姜のドレッシング)	
With Beef 牛肉入り	25
With Calamari イカの唐揚げ入り	25
With Chicken チキン入り	25
With Prawn 海老入り	35
CAESAR SALAD (gf available) シーザーサラダ	前菜 メイン
コスレタス、パルメザンチーズ、アンチョビ、ベーコン、クルトン(クリーミーアンチョビシーザードレッシング)	
With spicy fried or grilled Chicken スパイシーチキンまたはグリルチキン	20 24
	24 28
With Calamari イカの唐揚げ入り	24 28
With Smoked Salmon スモークサーモン入り	29 40
With Lamb Cutlets ラム肉入り	(2) 30 (3) 42
With Chilled Tiger Prawns 海老入り	(3) 28 (6) 42

seafood mains シーフード

BARRAMUNDI (gf) バラマンディー	48
地元産バラマンディ、スイートポテト、ポーエン産マンゴーサルサ、レモンバターソース	
BEER BATTERED FISH & CHIPS フィッシュ&チップス	36
ミックスサラダ、ライムマヨネーズ付き	
BARRAMUNDI SUPREME (gf) バラマンディとシーフード	56
バラマンディ、スイートポテト、海老、ムール貝、ホタテ、イカ、淡水海老の白ワインクリームソース仕上げ	
TASTE OF THE SEA テイストオブザシー	44
白身魚、海老、ソフトシェルクラブ、ホタテ、イカの揚げ物盛り合わせ ポテトフライ、パルメザンチーズ、ルッコラとアップルサラダ付き	
MUSSELS (Australian Blue) ムール貝 パン付き	42
チリトマト風味 または ガーリック、白ワイン、パセリのクリームソース	
GARLIC YABBIES (gf) 淡水海老	56
地元産淡水海老、ガーリックバター風味 ライス付き	
BUGS & PRAWNS バグ(ウチワエビの一種)と海老の盛り合わせ	63
バクと海老の盛り合わせにグリルパン添え	
PENANG SEAFOOD CURRY シーフードカレー	52
魚介類のシーフードカレーにジャスミンライス付き	

WHOLE BABY BARRA ベイビーバラマンディー	60
地元産、素揚げしたベイビーバラマンディーにシャロット、生姜、ワカメ、醤油の特製ソースジャスミンライス付き	

DUNDEE'S SEAFOOD TOWER シーフードタワー(トロピカルフルーツ付き)	105
冷) マッドクラブ1/2匹、淡水海老、海老、ムール貝、生牡蠣、 バグ(ウチワエビの一種)の尾 (温) バラマンディ、ホタテ、イカ	

UPGRADE: 追加

Add Half Lobster ロブスター	36
Add Garlic Prawns 海老のガーリック風味	15
Add Chilli Mussels ムール貝のチリ風味	15

DUNDEE'S BARRIER REEF バリアリーフプラッター	300
(冷) 蒸しマッドクラブ1匹、淡水海老、海老、牡蠣、ムール貝、バグの尾、生牡蠣 (温) グリルしたロブスター1/2匹、海老のガーリック風味、バラマンディー、イカの唐揚げ、トマトチリ風味のムール貝ホタテとグリル生ハム、トロピカルフルーツ	

一部の成分が記載されていない場合がございます。
アレルギーがある場合お近くのスタッフまでお知らせ下さい。
全ての祝日に、15%の追加料金が加算されます

from the grill グリル料理

すべてのステーキにポテトとステーキソースが付きます。
焼き加減をスタッフにお知らせください。

SIRLOIN STEAK (grain fed) サーロインステーキ 200g 44
300g 53

クイーンズランド州南部のダウズカントリーで120日間穀物を育てたブラックアンガス牛の赤身で風味豊かなサーロイン肉。

EYE FILLET (grain fed) アイフィレスステーキ 220g 58
アンガス牛から作られた最も脂肪が少なく、最も柔らかい肉は格別な食べ応えを保証します。

RUMP (grain fed) ランプステーキ 250g 44
500g 56

最低100日間穀物飼育(マーブルスコア2)一貫して高品質の食を保証するために、厳格な基準に従っています。

HOW WOULD YOU LIKE YOUR STEAK COOKED?

Blue, Rare, Medium/Rare, Medium, Medium/Well, Well Done, Cremated

TURN YOUR STEAK INTO A SURF 'N TURF サーフアンドターフ 16
ステーキに海老、セミドライトマト、ほうれん草を白ワインとクリームでソテーした特別なソースを追加できます。

TURN YOUR STEAK INTO A RIB COMBO With basted pork ribs ポークリブ 18

SAUCES ソース

Mushroom
マッシュルームソース
Green peppercorn
グリーンペッパーコーンソース
Smoky BBQ
スモーキーバーベキュー ソース
Red wine jus 赤ワインソース

POTATO ポテト

Honey roast sweet potato
はちみつと胡麻で仕上げたスイートポテト
Creamy mash
マッシュポテト
Crunchy fries (gf avail)
チップス
Sweet potato fries スイートポテトチップス

PORK RIBS ポークリブ 59
骨付き豚肉、コールスロー、ポテトフライ、スモークバーベキューソース添え

MOROCCAN LAMB CUTLETS ラムチョップ 52
ローズマリーと一緒にグリルしたラム肉、マッシュポテト、ほうれん草、バルサミコ酢オニオンにチリマスタードソースをのせて

CHICKEN BREAST 鶏の胸肉 - Please allow 25-30 mins preparation (gf) 41
サンドライトマト、ガーリックバター、アボカドを鶏の胸肉に詰め、オーブンで仕上げ、スイートポテト、エンドウ豆、クリーミーマカダミアソースを添えて

sides 追加注文

6

COLESLAW コールスロー
ROCKET & APPLE SALAD リンゴとルッコラのサラダ
QUINOA & BEETROOT SALAD キヌアとビーツのサラダ
MIXED LEAF SALAD ミックスリーフサラダ
CAESAR SALAD シーザーサラダ
STEAMED RICE 白ご飯
SUGAR SNAP PEAS チリとガーリックでソテーしたえんどう豆
SAUTEED MUSHROOMS マッシュルーム炒め
MIXED VEGETABLES 温野菜
HONEY ROAST SWEET POTATO はちみつと胡麻で仕上げたスイートポテト
CREAMY MASHED POTATO マッシュポテト
SWEET POTATO FRIES スイートポテトチップス
CRUNCHY FRIES チップス (gf available)

hot rocks 石焼

熱々の石焼きの上で、お好みの焼き加減でお召し上がりいただけます

全ての石焼にポテトが付きます
チップス、マッシュポテト又はハニーローストスイートポテトからお選び下さい。
プラムソース、グリーンペッパーコーンソース付

BEEF ROCK 220g オージービーフ220g 58
120時間熟成したグレインアイフィレ肉を熱々の石焼きの上で、お好みの焼き加減でお召し上がりいただけます

LAMB CUTLET ROCK (3) ラムチョップ (3) 52
モロッコ風スパイスの効いたラムチョップを熱々の石焼きの上で、お好みの焼き加減でお召し上がりいただけます

HOP ROCK 200g カンガルー 200g 44.5
カンガルーステーキを熱々の石焼きの上で、お好みの焼き加減でお召し上がりいただけます

CROCODILE ROCK クロコダイル 39.5
クロコダイルの串焼き (4)
クロコダイルの串焼を熱々の石焼きの上で、お好みの焼き加減でお召し上がりいただけます。

bushtucker ブッシュタッカー

KANGAROO SATAYS カンガルーのサテー風味 前菜 24 (3) メイン (6) 44.5
串焼きカンガルーと白菜、豆苗、チリのサラダ

CROCODILE SATAYS クロコダイルのサテー風味 前菜 26 (3) メイン (6) 49.5
串焼きワニと白菜、豆苗、チリのサラダ

AUSSIE DUO SATAYS オージーミックス 前菜 25 (3) (2Roo/1Croc) メイン (6) 46.5
カンガルーとワニのサテーをジャスミンライスにウオンボク、サヤエンドウ、唐辛子のサラダ、大豆、ジンジャーライムドレッシング、プラムとレモンマートルのディップソース付き

KANGAROO LOIN (gf) グリルしたカンガル, chef recommends medium/rare 44
カンガルーフィレ肉にグリルした生ハム、ハチミツでローストしたスイートポテトに赤ワインソースとローズラジャムを添えて

AUSTRALIAN SAMPLER PLATE オーストラリアンサンプラープレート 59
アイフィレスステーキ、バラマンディ、串焼きカンガルー、クロコダイルルーソーセージ、タイガー海老、スイートポテト、淡水海老
(照り焼きソース、スパイシーピーナッツソース、プラムソース付き)

一部の成分が記載されていない場合がございます。
アレルギーがある場合お近くのスタッフまでお知らせ下さい。
全ての祝日に、15%の追加料金が加算されます

pasta パスタ

Gluten free pasta (penne) available extra

パスタ(グルテンフリーパスタをご希望の場合は追加料金\$4)	4
SPINACH & RICOTTA RAVIOLI (v) gluten free not available ほうれん草とリコッタチーズのラビオリ(グルテンフリーに変更不可) ソースにほうれん草とリコッタチーズのパスタにバジルペストで仕上げたラビオリ	33
AVOCADO, SWEET ONIONS, OLIVES & FETA SPAGHETTINI (v) アボカド、スイートオニオン、オリーブとフェッタチーズのスパゲティー アボカド、スイートレッドオニオン、オリーブで和えたスパゲッティ	36
BUG TAIL SPAGHETTINI バグ(ウチワエビの一種)の尾のスパゲティー チリとガーリックでソテーしたバクを、レモンとオリーブオイルで和えたスパゲッティにルッコラを添えて	47
BACON & MUSHROOM LINGUINE ベーコンとマッシュルームのリングイネ ベーコン、マッシュルーム、ベビーほうれん草のクリーミーソテーし白ワインソース、エシャロットとパルメザンチーズ仕上げ	37
SEAFOOD LINGUINE シーフードのリングイネ エビ、ムール貝、ホタテ貝、イカ、タコをソテーし、ガーリックとトマトソース仕上げ	49
PRAWN & SCALLOP PAPPARDELLE 海老とホタテのパッパルデッレ(幅広いリボン状のパスタの一種) ソテーしたエビ、ホタテ貝、セミドライトマト、ほうれん草をクリーミーな白ワインペストソースで和えた幅広いリボン状のパスタ	45

desserts デザート

please advise your waiter of any allergies as we do not list every ingredient

MAGNUM LAVA - マグナムラバー - allow 25 min prep 温かいチョコレートスフレにマグナムアイスクリーム、ハニーコンボ、クリームを添えて	22
STICKY DATE PUDDING スティッキーデーツプディング デーツと生姜のスフレにトフィーソースとバニラアイスクリームを添えて	19.5
MANGO CRÈME BRULEE マンゴークリームブリュレ クリーミーブリュレにマカデミアビスコティを添えて	19.5
COCONUT & MALIBU PARFAIT ココナッツアンドマリブパフェ ココナッツとマリブのパフェにライチサルサとマカダミアナッツビスコティを添えて	19.5
BANANA FRITTERS バナナフリッター バナナの天ぷらにシナモンと砂糖をのせ、トフィーソースとココナッツジェラートを添えて	19.5
CHEESECAKE OF THE DAY 本日のチーズケーキ 本日のチーズケーキはスタッフにご確認ください	19.5
LOCAL GALLO CHEESE PLATE チーズの盛り合わせ ブルーチーズ、マカダミア、チェダーチーズからお選びいただけます。 1 Cheese 11 2 Cheese 17 3 Cheese 25	
GELATO ジェラート ミルクチョコレート、ストロベリー、マカダミアまたはココナッツフレーバーからお選びください。	5
SORBET シャーベット パッションフルーツ、マンゴー、ストロベリーまたはレモンライムフレーバーからお選びください。	5

special dietary requirements

特別な食事上の必要事項

グルテンフリー、ヴィーガンメニューはこちらからお選び下さい

BRUSCHETTA (gluten free) ブルスケッタ 9
グルテンフリーのグリルパン、チェリートマト、レッドオニオン、バジルサルサをトッピング

GARLIC BREAD (gluten free) ガーリックブレッド 11
グルテンフリーのパンをトーストし、ニンニク、パセリをトッピング&セミドライトマトバター

QUINOA & BEETROOT SALAD (vegan) キヌアとビーツのサラダ 20
オーガニックミックスキヌア、ビーツ、セミドライクランベリー、柑橘類とエクストラバージン、カシューナッツとミックスサラダをオリーブオイルドレッシングで和えて

mains メイン

AVOCADO PENNE アボガトとオリーブのペルネ (vegan & gluten free) 33
アボカド、レッドオニオン、オリーブ、チェリートマト、レッドペッパー、ベビースピナ、ガーリックで和えたグルテンフリーの Pasta

FIELD MUSHROOMS ソテーマッシュルーム (vegan & gluten free) 30
トーストしたマッシュルームにグルテンフリーのパン、ワイルドロケット添え

CHICKPEA CURRY ヒヨコ豆カレー (vegan) 33
ひよこ豆のカレー、ジャスミンライスとポッパダム添え

sides 追加注文 8

SAUTEED SUGAR PEAS チリとガーリックでソテーしたえんどう豆

SWEET POTATO FRIES スイートポテトチップスヴィーガンアイオリソース付き

SHOE STRING FRIES シューestringチップスヴィーガンアイオリソース付き

SAUTEED MUSHROOMS ソテーしたマッシュルーム

desserts デザート 15

CHOCOLATE MUD CAKE チョコレートのマッドケーキ
(ヴィーガン) ヴィーガンジェラート添え

BANANA & WALNUT CAKE バナナとクルミのケーキ
(ヴィーガン) ヴィーガンジェラートとメープルシロップ添え

CHOCOLATE BROWNIE チョコレートブラウニー
(グルテンフリー) 濃厚なチョコレートガナッシュとチョコレートジェラートを添えて(ヴィーガンではありません)

ORANGE & ALMOND CAKE オレンジとアーモンドのケーキ
(グルテンフリー) バニラジェラートとストロベリーコンポート添え

lunch ランチ

アレルギー等ございましたら、お近くのスタッフまでお申し付け下さい。

lunch specials ランチスペシャル 25

CALAMARI ROCKET & APPLE SALAD イカの唐揚げとルッコラのサラダ
ダンディー特製調味料をまぶしたカラマリを揚げ、トムヤムマヨソース、リンゴとルッコラにパルメザンチーズとサラダを添えて

ROAST DUCK SPRING ROLLS (4) ロースト鴨肉の春巻き
ローストダック、ビーフン、野菜を春巻きで包んだもの、チリ、ライム、コリアンダーのディップソース添え、アジア風コールスロー添え

SPICY FRIED CHICKEN TACOS スパイシーチキンのタコス
スパイシーなフライドチキンとコールスローをシラチャマヨネーズでコーティングし、柔らかく焼き上げたトルティーヤで包みました

OCTOPUS SALAD (gf) タコのサラダ
タコのバーベキューマリネ、甘い玉ねぎ、ロースト赤唐辛子、黒オリーブ、砕いたフェタチーズを添えたワイルドルッコラのサラダに和えたもの

QUINOA & BEETROOT SALAD キヌアとビーツのサラダ (v, gf)
オーガニックミックスキヌア、ビーツ、セミドライ克蘭ベリー、カシューナッツ、ブルーチーズとミックスレタス。柑橘類とエキストラバージンオリーブオイルのドレッシングで和えて。

CAESAR SALAD シーザーサラダ (gf available)
ベビーコス、パルメザンチーズ、アンチョビ、ベーコン、クルトンをクリーミーなアンチョビドレッシングに和えて
グリルチキン、カラマリ、又はスパイシーチキンからお選び下さい

GRILLED CHICKEN, CALAMARI or SPICY CHICKEN
グリルチキンス又はイカの唐揚げ又はスパイシーチキン

THAI PENANG CURRY WITH CHICKEN タイチキンカレー
タイペナンカレーにココナッツブロッソを混ぜ、ご飯、パパダム、マンゴーサルサを添えて

BACON & MUSHROOM LINGUINE (gf pasta available +\$4)
ベーコンとマッシュルームのリングイネ
(グルテンフリーパスタをご希望の場合は追加料金\$4)
ベーコン、マッシュルーム、ベビーほうれん草をクリーミーな白ワインソースでソテー。エシャロットとパルメザンチーズで仕上げました

DUNDEE'S BOLOGNESE SPAGHETTINI (gf pasta available +\$4)
ボロネーゼのスパゲティ (グルテンフリーパスタをご希望の場合は追加料金\$4)
ダンディース自家製ミンチを濃厚なトマトソースで和え、パルメザンチーズで仕上げました

一部の成分が記載されていない場合がございます。
アレルギーがある場合お近くのスタッフまでお知らせ下さい。
全ての祝日に、15%の追加料金が加算されます

lunch specials ランチスペシャル 29

CAJUN SALMON - 100g (gf) グリルしたサーモン料理

ケイジャンスパイスでコーティングしたタスマニア産サーモン、ワイルドロケット、アボカド、トマト、レッドオニオンのサラダ、ディル クレーム フレッシュ ドレッシング添え

CRAB SLIDERS クラブスライダー (2)

トーストしたブリオッシュ スライダー ロールに、ジェム レタス、アボカド、セミドライ トマト、カニ肉、ライム マヨネーズで和えて

STEAK / GRILLED FISH / BATTERED FISH BURGER

ステーキバーガー又はフィッシュグリル又はビアバターバーガー
ステーキ / グリルフィッシュ / 衣で揚げたフィッシュバーガー、ピーツ、ローマトマト、バルサミコ玉ねぎ、スイスチーズ、レタス、トマト、フェネルのレリッシュをトーストしたブリオッシュロールに包み、フライドポテト、オニオンリング、スモーキーBBQソースを添えて

HALF RACK OF PORK RIBS ハーフポークリブ

ハーフサイズのポークリブ、ミックスリーフサラダ、フライドポテト、スモーキーバーベキューディップソース添え

BEER BATTERED PRAWNS エビのフリッター

ビールと衣で揚げたエビを蜂蜜胡麻でコーティング、フライドサツマイモポテト、ワカメのマリネ、わさびマヨ

BEER BATTERED FISH & CHIPS フィッシュアンドチップス

ビールと衣で揚げた魚、フライドポテト、ミックスリーフサラダ、ライムマヨネーズを添えて

THAI PENANG CURRY WITH FISH フィッシュカレー

タイペナンカレーにココナッツブロスを混ぜ、ご飯、パパダム、マンゴーサルサを添えて

GARLIC MUSSEL LINGUINE ムール貝のイングイネ (gf pasta available + 4)

ガーリックムール貝のリングイネ (グルテンフリー+ 4) サザンブルームール貝をガーリック、白ワイン、クリームで蒸して和え

CHILLI PRAWNS SPAGHETTINI 海老とチリのスパゲティー (gf pasta available + 4)

エビをチリでソテーし、濃厚なトマトソースで仕上げ、ドライトマト、ベビーほうれん草と和えました (チリの辛さ調節できます)

gourmet deli wrap & brioche rolls トルティーヤ又はブリオッシュパン

ベース、サラダ(4つ)とお好きなドレッシングからお選び下さい

BASE - Choose one

Sweet Potato & Hummus (Vego) ベジタリアン	16
Ham (shaved leg) ハム	16
Grilled chicken breast グリルチキン	16
Bacon ベーコン	16
Hungarian salami サラミ	20
Sirloin (thinly sliced) サーロイン	20
Prawn 海老	22

SALADS サラダ - Choose four

Asian coleslaw コールスロー
Avocado アボガド
Beetroot ビートルート
Carrot 人参
Cucumber きゅうり
Feta or swiss cheese フェタ又はスイスチーズ
Lettuce レタス
Red onion 赤玉ねぎ
Roasted capsicum ローストピーマン
Tomato or sundried tomato ドライトマト

DRESSING ドレッシング - Choose one

Tomato & Fennel Relish トマトとハーブ
Smoky BBQ sauce スモーキーバーベキュー
Sweet chilli スイートチリ
Dill sour cream サワークリーム
Lime mayo ライムマヨ
Caesar dressing シーザーサラダ
Basil pesto バジルペスト
Hot chilli sauce ホットチリ
Mustard pickle マスタード