

Pacific Oysters オイスター(真牡蠣)

Three- yellow fin tuna tartare キハダマグロのタルタル - 3個

Three- hot and sour vinaigrette ピリ辛ビネガーソース - 3個

Duck Parfait 鴨のパフェ

Smoke, puffed quinoa, truffle honey, plum gel キヌア豆のパフ、トリュフ入り蜂蜜、プラムジュレ

Red Claw & Spanner crab レッドクローザリガニ&アサヒガニ

Pata negra, asparagus, seaweed butter パタネグラ生ハム、アスパラ、海草バター

Rannoch Farm Quail ラノッホ農場のウズラ

Cotechino, butternut, grape, withered beetroot コテキーノソーセージ、パタゲルミ、グレープ、ビーツ

Cobia Flamed & Peppered フランベしたスギ(白身魚)ペッパー風味

Pickles, caponata, mussel vinaigrette ピクルス、カポナータ、ムール貝のビネガーソース

Shaved Yellow Tail Kingfish キングフィッシュ(ヒラマサ)の薄切り

Miso, white soy, avocado, black sesame wafer, wasabi 味噌、白醤油、アボカド、黒ごまウエハース、わさび

Smoked Eel & King Salmon スモーク鰻&キングサーモン

Salmon roe, walnut, parsnip ice cream, horseradish いくら、クルミ、パースニップアイス、西洋わさび

ボミーでは積極的にオーストラリアの食材、特に地元ウィットサンデー諸島のシーフードを使用するよう尽力しておりますが、
やむを得ず食材を置き換えてメニューを提供させていただく場合はご容赦ください。

Bommie endeavors to source and present a wide array of Australian and particularly Whitsunday seafood's

please understand when we substitute items to maintain an optimum experience

Coral Trout スジアラ

Manjimup black truffle, egg yolk, cuttlefish, potato, parsley 国産黒トリュフ、卵黄、イカ、じゃがいも、パセリ

Fremantle Octopus 西オーストラリア産タコ

White corn & pistachio agnolotti, "Pea and Ham" ホワイトコーン&ピスタチオのアニョロッティ、豆とハム

Piccata of Reef Fish リーフフィッシュのピカタ

Moorish spice, buratta, tomato, sugar snap, clam nage

ムーア風スパイス、ブラータチーズ、トマト、スナップエンドウ、アサリのナージュ

Rainbow Trout ニジマス

Shitake, datemaki, soy, gem lettuce & cress, leek 椎茸、伊達巻き、醤油、ジエムレタス&クレソン、リーキ

Tajima Flank Steak +9 但馬牛ステーキ霜降り

Montreal spice, barley, pollen crème, black garlic, tarragon

モントリオール風スパイス、大麦、食用花粉クリーム、黒ニンニク、タラゴン

White Pyrenees Lamb 白ピレネー山脈ラム

Stout pickled onions, shallot, olive, Dutch crème mousse, stifatho

オニオンのピクルス、エシャロット、オリーブ、ダッチクリームムース、スティファド

アレルギーや不耐性への対応はさせていただいておりますが、全てのメニューからアレルギー食材を取り除くことを保障できるものではない場合がございますのでご了承ください。全てのお客様が快適にお過ごしいただけるよう携帯電話はマナーモードに設定ください。

Whilst all care is taken to accommodate allergies and intolerances we are unable to guarantee that all dishes will be allergen free. For the comfort of all guests please place mobile devices on silent