

Aperitivo

charles heidsieck brut reserve シャルル ハイドシェック ブリュット リザーヴ reims, France フランス、ランス	45
domaines ott clos mireille rose ドメヌ オット クロゼ ミレイユ ローズ côtes de provence, France フランス、コート・ド・プロヴァンス	43
aperol spritz アペロール スプリッツ aperol, oakridge blanc de blanc, soda アペロール、オークリッジ ブランドブラン、ソーダ	28
margarita (classic/chilli) マルガリータ (クラシック/チリ) casamigos, cointreau, lime, salt カサミゴス、コアントロー、ライム、塩	28
passionfruit caipiroska パッションフルーツ カイピロスカ ketel one vodka, fresh lime, sugar, passionfruit ケテルワンウォッカ、フレッシュライム、砂糖、パッションフルーツ	28
Whitehaven ホワイトヘブン lemon infused ketel one vodka, steinbok lychee, elderflower, lemon レモン風味ケテルワンウォッカ、スタインボック ライチ、エルダーフラワー、レモン	28
lifes a peach ライフズア ピーチ pampero blanco, lychee, peach, lime パンペロブランコ、ライチ、ピーチ、ライム	28
take me to brazil テイクミー トゥ ブラジル germana cachaça, ginger, pineapple, lime, sugar ジェルマーナ カシャーサ、ジンジャー、パイナップル、ライム、砂糖	28

日曜日は10%、祝日は15%の追加料金がかかります。

Starters

- coffin bay oyster コフィンベイ オイスター** 8.5ea
gin & tonic granita ジントニック グラニータ
resident sommelier Ben recommends southside cocktail, a blend of tanqueray mint and lime
ソムリエのおすすめ：タンカレー、ミント、ライムのブレンドであるサウスサイドカクテル
- panko crumbed taleggio パン粉付けタレージョ** 32
balsamic caramelised onion, baked pumpkin, lemon myrtle seeded crackers
オニオンのバルサミコキャラメリゼ、焼きカボチャ、レモンマートルシードクラッカー
resident sommelier Ben recommends a glass of oakridge blanc de blancs sparkling wine from yarra
ソムリエのおすすめ：ヤラ地方のオークリッジ ブランド ブランのスパークリングワイン
- wagyu beef kibbeh tartare 和牛キツペタルタル** 32
smoked garlic yoghurt, middle-eastern spices, pita crackers
スモークガーリックヨーグルト、中東風スパイス、ピタクラッカー
resident sommelier Ben recommends a glass of charles heidsieck brut reserve champagne
ソムリエのおすすめ：シャルル・エドシック ブリュット レゼルヴのシャンパン
- tuna tiradito ツナティラディート** 36
peruvian chilli, orange ponzu, cancha corn, sweet potato crisps
ペルー産チリ、オレンジポン酢、カンチャコーン、スイートポテトクリスピー
resident sommelier Ben recommends a glass of albarino from rias baixas spain
ソムリエのおすすめ：スペイン・リアスパイシャス産のアルバリニョ
- prawn bruschetta 海老のブルスケッタ** 32
macadamia puree, salsa verde, zucchini, avocado, herb salad
マカダミアピューレ、サルサヴェルデ、ズッキーニ、アボカド、ハーブサラダ
resident sommelier Ben recommends a glass of dogpoint sauvignon blanc from marlborough
ソムリエのおすすめ：マールボロ産のドッグポイント ソーヴィニヨンブラン
- Charcuterie シャルキュトリー** 52
serrano ham, chorizo, manchego, olives, heirloom tomato salsa, bravas potato, saffron aioli, mollete bread
セラーノハム、チョリソ、マンチェゴ、オリーブ、ヘアルームトマトサルサ、ブラバス風ポテト、サフランアイオリ、モッレテブレッド
resident sommelier Ben recommends a glass of rockburn 12 barrels pinot noir from central otago
ソムリエのおすすめ：セントラル・オタゴ産のロックバーン12バレルズ ピノノワール

Mains

southern braised wagyu beef cheek 南部風和牛ほほ肉の煮込み 52

pancetta, potato espuma, remoulade, jack daniels glaze

パンチェッタ、ポテトエスプーマ、レムラード、ジャックダニエルグレース

resident sommelier Ben recommends a glass of hentley farm the 'beauty' shiraz from barossa valley

ソムリエのおすすめ：バロッサ・バレー産のヘントリー・ファーム 'ザ・ビューティー' シラズ

cauliflower steak カリフラワーステーキ 38

compressed watermelon, cashew puree, pickled onion, pomegranate, crispy sage

スイカ、カシューナッツピューレ、ピクルスオニオン、ザクロ、クリスピーセージ

resident sommelier Ben recommends a glass of domaines ott clos mireille rose from provence

ソムリエのおすすめ：プロヴァンス地方のドメヌ・オット クロ ミレイユ ロゼ

wagyu beef burger 和牛バーガー 39

smoked maple bacon, american cheddar, pickles, charred onion sauce, on a milk bun,
served with fries

スモークメイプルベーコン、アメリカンチェダー、ピクルス、焦がしオニオンソース、ミルクパン、
フライドポテト添え

resident sommelier Ben recommends a glass of the pennant cabernet from frankland river

ソムリエのおすすめ：フラン克蘭ドリバー産のザ・ペナント カベルネ

fish of the day 本日の魚料理 52

tikka masala sauce, braised bok choy, pinenut eschallot crumb, red vein sorrel

ティッカマサラソース、青梗菜の炒め物、ピネナッツエシャロットクラム、レッドベインソレル

resident sommelier Ben recommends a glass of oakridge 864 chardonnay from yarra valley

ソムリエのおすすめ：ヤラバレー産のオークリッジ864シャルドネ

club sandwich クラブサンドイッチ 38

buttermilk marinated chicken, sourdough, heirloom tomato, lettuce, egg, smoked cheddar,
black garlic aioli, served with fries

バターミルクマリネチキン、サワードウ、ヘアルームトマト、レタス、卵、スモークチェダー、
ブラックガーリックアイオリ、フライドポテト添え

resident sommelier Ben recommends a glass of josef chromy pinot gris from tamar valley tasmania

ソムリエのおすすめ：タスマニア州タマーバレー産のジョセフ・クローミ ピノ・グリ

Sides

- truffle fries トリュフフライ** 20
'reggiano' parmesan レッジャーノパルメザン
- fennel and orange salad フェネルとオレンジのサラダ** 18
orange segment, nigella seeds, lemon myrtle olive oil
オレンジセグメント、ニゲラシード、レモンマートルオリーブオイル
- Broccolini ブロッコリーニ** 18
edamame, curry leaf, coconut lime dressing
枝豆、カレーリーフ、ココナッツライムドレッシング
- poke bowl ポケボウル** 20
pickled seasonal vegetables, marinated tofu, avocado, edamame, vermicelli noodles, nori, furikake
季節の野菜のピクルス、豆腐のマリネ、アボカド、枝豆、ビーフン、海苔、ふりかけ

Something sweet

- banana mousse バナナムース** 24
peanut praline, sable biscuit, chocolate sorbet, coco nibs
ピーナッツプラリネ、サブレビスケット、チョコレートソルベ、ココアニブ
- chocolate strawberry tart チョコレートストロベリートルト** 24
sweet crust, dark chocolate, strawberry chocolate filling, mirror glaze crème fraiche
スイート生地、ダークチョコレート、ストロベリーチョコレート、ミラーグレーズ、クレームフレーシュ
- caramelised mandarin goats curd キャラメリゼマンダリン・ゴートカード** 24
mandarin granita, mandarin gel, curd mousse, mint
マンダリングラニータ、マンダリンジェル、カードムース、ミント