



牛肉にこだわる

世界最高峰のオーガニックビーフ、力強いアフリカの風味を、炭火で仕上げて。



バスにいるヘッドシェフ ドゥミを見つけてください。いつも笑顔を絶やしません。

私の故郷では、食事はただ「出す」ものではありません。大切な人と、ゆっくり分かち合うものです。
私はこの店の料理を、自分の家で作るのと同じ気持ちで作っています。炎で炙ったステーキ、獲れたての魚介。

皿の上には、その価値を証明できるものしか置きません。
今日はこの食卓を囲んでくださり、ありがとうございます。

— ドゥミ（ヘッドシェフ）



Japanese Menu



Chinese Menu



Korean Menu

前菜 (Entrees)

みんなでシェアするのにぴったりのボリューム。アフリカの味をお楽しみください。

アルティザン ガーリックブレッド (Artisan Garlic Bread)	17
地元産スペルト小麦のサワードウに、ガーリックバターを塗り、塩とパセリを振りかけました	
かぼちゃのフムスとフラットブレッド (Pumpkin Hummus & Flatbread)	18
ピスタチオとペピータをのせた自家製パンプキンフムスに、地元産フラットブレッドを添えて ヴィーガンオプションあり	
トマトとフェタチーズのブルスケッタ (Tomato & Feta Bruschetta)	22
地元産の薪焼きサワードウに、バルサミコドレッシングをかけて	
カニと塩ダラのフリッター (Crab (i) & Salt Cod (a) Fritters)	26
外側はカリッと香ばしく、サフランアイオリを添えて	
バッファローウィング (Buffalo Wings)	26
自家製スパシー・レッカー™ソースをからめ炭火で仕上げ、ブルーチーズディップを添えて	
塩コショウイカ (Salt & Pepper Squid (i))	32
新鮮なコリアンダーとチリを散らし、ライムアイオリを添えて	
グリルしたエビ (Grilled Prawns (i))	35
タイガーブラウンに、アフリカのトウモロコシ粉、レッドカレーソース、ピクルス野菜を添えて	
ブリーチーズとビルトンのブルスケッタ (Brie & Biltong Bruschetta)	36
地元産サワードウに、キャラメリゼしたオニオンジャム、南アフリカ産ビルトン、クリーミーなブリーチーズを重ねて	
ボアワーズ (Boerewors)	38
南アフリカのスパイス風味ビーフソーセージに、アフリカのトウモロコシ粉、チャカラカソースを添えて	

スタッフはお料理とお飲み物の組み合わせに精通しております。
ぜひ、少し大胆な組み合わせもご提案させていただきます。
アレルギーをお持ちの場合は、スタッフまでお知らせください。



シーフード (Seafood)

ビールバッターのスペインサバとフライドポテト (Beer Battered Spanish Mackerel & Chips 39

(a))

地元で釣れた魚に、ガーデンサラダとライムアイオリを添えて

エビのリングイネ (Prawn Linguine (i)) 49

ガーリック、レモン、オリーブオイルでソテーしたタイガープラウンに、チェリートマトと新鮮なハーブを添えて | ヴィーガンオプションあり

野生のバラマンディ (Wild Barramundi (a)) 53

パリッと焼き上げたバラマンディの切り身に、ココナッツライスと青梗菜、濃厚なレッドカレーソースを添えて

スナッパー (Snapper (a)) 55

地元で獲れた魚に、キプフラポテト、スナップエンドウ、リースリング・レモンドレッシングを添えて

モザンビーク産ペリペリエビ (Mozambique Peri Peri Prawns (a)) 64

大きなバタフライキングエビ6尾を、ガーリックレモンバターで炭火焼きにし、香り高いサフランライスとペリペリソースを添えて

私たちの専門 (Signature Dishes)

ポルトガル風チキン (Portuguese Style Chicken) 44

アフリカのペリペリソース、またはスモークーBBQソースをかけた直火焼きチキンに、サラダとステーキハウスのチップスを添えて

ボアワーズ (Boerewors) 48

伝統的な南アフリカ風スパイスビーフソーセージに、濃厚なガーリックマッシュと赤ワインチリソース、またはアフリカ産トウモロコシ粉とチャカラカソースを添えて

ケバブ (Espetada) 58

350gのランプビーフ (MB3+) をバastingしながら串焼きにし、赤ワインとチリソースをかけ、濃厚なガーリックマッシュを添えて

リーフ&ビーフ (Reef & Beef (i)) 72

280gのプライムリブアイ (MB3+) と濃厚なマッシュポテトに、ガーリックバターでグリルしたタイガーエビと季節のグリーンを添えて



リブ (Ribs)

深いコクと旨みを引き出すため、じっくりと柔らかくブレイズしたリブを、
特製レッカー™ソースで炭火焼きに仕上げています。

ポークリブ (Pork Ribs)

半分 59 | 満杯 80

ステーキフライまたは濃厚なガーリックマッシュを添えて

ラムリブ (Lamb Ribs)

半分 59 | 満杯 80

ステーキフライまたは濃厚なガーリックマッシュを添えて

牛ショートリブ600g オーガニック (Beef Short Rib 600g Organic)

68

マッシュルーム、厚切りスモークベーコン、ガーリックマッシュ、チミチュリソースを添えて

リブコンボ (Rib Combo)

ポークまたはラムのリブに、チキン・ステーキ・ボエレボスの中から好きな組み合わせを

ペリペリチキン

68

ボアワーズ

68

サーロイン200g

79

リブプラッター (Rib Platter)

94

シェフ厳選のラムリブ&ポークリブの盛り合わせ



プレミアムステーキ (Premium Steaks)

軽くパスティングして仕上げます。

すべてのステーキには、ステーキフライまたは濃厚なガーリックマッシュが添えられます。これらの部位は当店限定です。

ドライエイジング — 45日熟成 (DRY AGED - 45 DAYS)

ドライエイジングサーロイン350g オン・ザ・ボーン (Dry Aged Sirloin 350g on the Bone) 88

ダーリングダウンス、クイーンズランド州 — 150日間穀物飼育 — 霜降り度数3+

ワインペアリング 2023 カテナ マルベック (アルゼンチン、メンドーサ) +18

ドライエイジングリブアイ500g オン・ザ・ボーン (Dry Aged Rib Eye 500g on the Bone) 145

ダーリングダウンスQLD — 150日間穀物飼育 — マーブルスコア3+

ワインペアリング 2022 「ル・シュヴァリエ」メルロー&カベルネ・ソーヴィニヨン／プティ・ヴェルド (NSW州ライルストン) +18

和牛 — 450日穀物肥育 (WAGYU - 450 DAYS GRAIN FED)

ランプ300g (Rump 300g) 84

純和牛 — 和牛×アンガス種 F1-F4 — ダーリングダウンスQLD — 霜降り度数6-7

ワインペアリング 2023 オックス ハーディ シラーズ (南オーストラリア州アッパー・ティンタラ) +20

サーロイン300g (Sirloin 300g) 120

和牛ビーフ — 交雑和牛ビーフ — 南クイーンズランド — 霜降り度数8-9

ワインペアリング 2023 ジム・バリー「アーサーリー」カベルネ・ソーヴィニヨン (南オーストラリア州クーナワラ) +18

すべてのステーキには、ステーキフライまたは濃厚なガーリックマッシュを添えて

サイド (SIDES)

ステーキハウスのチップス (Steakhouse Chips) 14

ローストガーリックマッシュ (Roast Garlic Mash) 14

ガーリックタイガープラウントッパー (Garlic Tiger Prawn Topper (i)) 16

ローストかぼちゃ (Roast Pumpkin) 18

ベビータとバイクドリコッタ、オレンジドレッシング

季節の野菜 (Seasonal Greens) 22

オリーブオイル&レモンドレッシング、トーストアーモンド

ミックスガーデンサラダ (Mixed Garden Salad) 19

トマト、アボカド、キュウリ、ミックスリーフ

ピアサラダ (Nashi Pear Salad) 22

ほうれん草、ブルーチーズ、くるみ



ステーキ (Steaks)

オーストラリア最高の牧草地から仕入れ、当店秘伝のバストソースで仕上げます。

ニューヨークサーロイン200g (New York Sirloin 200g)	42
ダーリングダウンス、クイーンズランド州 - 穀物飼育150日 - 霜降り度3+	
ランプ350g (Rump 350g)	56
クイーンズランド州ウェスタンレンジ産 - ブラックアングス、120日齢 - 霜降り度2+	
リブアイ280g (Rib Eye 280g)	62
南クイーンズランド - アングス種穀物飼育150日 - 霜降り度3+	
ニューヨークサーロイン300g (New York Sirloin 300g)	64
ダーリングダウンス、クイーンズランド州 - 穀物飼育150日 - 霜降り度3+	
Tボーン500g (T-Bone 500g)	68
ノーザン・クイーンズランド - 150日間穀物飼育 - マーブル評価3+	
ランプ500g (Rump 500g)	62
リビエリナ、ニューサウスウェールズ州 - ブラックアングス、120日齢 - 霜降り度2+	
フィレ250g テンダーロイン (Fillet 250g Tenderloin)	64
セントラル・クイーンズランド - 120日間穀物飼育 - マーブルレーティング2+	
プライムリブアイ400g オン・ザ・ボーン (Prime Rib Eye 400g on the Bone)	70
ノーザン・クイーンズランド - 150日間穀物飼育 - マーブル評価3+	
リブアイ540g シェア可 (Rib Eye 540g can be shared)	106
南クイーンズランド - アングス種穀物飼育150日 - 霜降り度3+	

すべてのステーキには、ステーキフライまたは濃厚なガーリックマッシュを添えて

肉の焼き加減 (MEAT TEMPERATURES)

ブルー	表面を軽く焼いた程度。中は生に近い赤色、常温
レア	中心まで赤色。ぬるめの温度
ミディアムレア	中心はピンクがかった赤色。温かい
ミディアム	中心はピンク色。熱い
ミディアムウェル	中心にわずかにピンク。熱い
ウェルダン	ピンク色なし、中心は茶色。熱い

ソース (SAUCES)

アフリカンホットソース (African Hot Sauce)	6
赤ワイン&チリ (Red Wine & Chilli)	6
グリーンペッパーコーン (Green Peppercorn)	6
ブルーチーズ&ケッパーバター (Blue Cheese & Caper Butter)	5
クリーミーボルチャーニ茸 (Creamy Porcini Mushroom)	6
ペリペリ (Peri Peri)	5



サラダ (Salads)

ローストパンプキンとほうれん草のサラダ (Roast Pumpkin & Spinach Salad) 28

ローストしたカボチャ、キヌア、ペピータ、ひまわりの種、スプリングオニオン、コリアンダー、ザクロに、爽やかなオレンジドレッシングを添えて | ヴィーガンオプションあり

エビとアボカドのサラダ (Prawn & Avocado Salad (i)) 38

グリルしたタイガーブラウン、シャキシャキのコスレタス、アボカド、チェリートマト、キュウリ、チャイブに、サウザンドアイランドドレッシングを添えて

ペリペリチキンサラダ (Peri Peri Chicken Salad) 36

柔らかくグリルした鶏むね肉、アボカド、ミックスレタス、トマト、キュウリ、スペイン産オニオンに、自家製ドレッシングを添えて

ハンバーガー (Burgers)

すべてのハンバーガーにはミルクバンズとステーキフライが付きます。
グルテンフリーバンズもご用意しております。

プレミアムビーフバーガー (Premium Beef Burger) 36

スモークベーコン、200g牛肉パティ、チェダーチーズ、レタス、自家製ピクルスに、アイオリを添えて

クリスピーフライドチキンバーガー (Crispy Fried Chicken Burger) 36

味付けしたパン粉をまぶしたフライドチキン、新鮮なコールスロー、自家製ピクルスに、熱々のアフリカンソースとアイオリを添えて

グリルチキンバーガー (Grilled Chicken Burger) 36

直火焼きチキンブレスト、ベーコン、アボカド、サラダ、アイオリに、ブリチーズを溶かしてのせて

