

前菜 (ENTREES)

パン (BREADS)

ガーリックブレッド (Garlic Bread)

17

地元産スペルト小麦のサワードウパン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)

19

ピスタチオとペピータをトッピングした作りたてのパンプキンフムス 地元産のフラットブレッドを添えて | ヴィーガン対応もごさいます

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ブレッドに、完熟チェリートマト、ルッコラ、フェタチーズをトッピングし、バルサミコドレッシングをかけました

スターター (STARTERS)

カニと塩ダラのフリッター (Crab & Salt Cod Fritters)

26

外側はカリカリ、サフランアイオリとレモンを絞ってお召し上がりください

バッファローウィング (Buffalo Wings)

26

スパイシーなチキンウィングに自家製レッカーTMソースを塗り、炭火焼きに仕上げました。パンチの効いたブルーチーズディップを添えて

塩コショウイカ (Salt & Pepper Squid)

30

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)

34

地元産のグリルした車海老を、伝統的なアフリカのトゥモロコシ料理にのせてポレンタケーキにタイのレッドカレーソースと野菜のピクルスを添えて

ブリーチーズとビルトンのブルスケッタ (Brie & Biltong Bruschetta)

36

地元産の薪焼きサワードウにキャラメリゼしたオニオンジャムを重ね、南アフリカ風ビルトン、クリーミーなブリーチーズとルッコラを添えて

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、アフリカのトゥモロコシ粉、チャカラカソース添え

メイン (MAINS)

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)

地元で釣れた魚、ガーデンサラダとライムアイオリ付き

38

エビのリングイネ (Prawn Linguine)

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ブラウン。チェリートマトと新鮮なハーブを添えて | ベジタリアンオプションあり

46

野生のバラマンディ (Wild Barramundi)

クリスピーな皮のバラマンディフィレをココナッツライスと青菜、濃厚なレッドカレーソースと共に提供します

52

スナッパー (Snapper)

地元で獲れた魚、キプフラワーポテト、スナップエンドウ、リースリングレモンドレッシング

54

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

地元産キングエビをバターフライにして、ガーリックレモンバターとペリペリソースで焼き上げ、香り高いサフランライスに添えて

62

私たちの専門 (OUR SPECIALTIES)

リーフ & ビーフ (Reef & Beef)

プライムリブアイ280gと濃厚なマッシュポテト、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

70

ボアワーズ (Boerewors)

南アフリカ風スパイスビーフソーセージ。濃厚なガーリックマッシュと赤ワインチリソースを添えて (アフリカ産トウモロコシ粉を添えることもできます)

48

ケバブ (Espetada)

350gのラムビーフを串焼きにし、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

58

ポルトガル風チキン (Portuguese Chicken)

アフリカのペリペリソースまたはスモーキーBBQソースをかけた直火焼きチキン。フレッシュサラダとステーキハウスのチップスを添えて

42

リブ (RIBS)

当店のリブは特製 LEKKER ソースでじっくりと調理されています。

ポークリブ (Pork Ribs)

半分 58 | 満杯 78

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)

78

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 (Beef Short Rib 600g)

66

マッシュルーム、スモークした厚切りベーコン、ガーリックマッシュ、アルゼンチンチリソース添え

リブコンボ (Rib Combo)

チキン、ステーキ、ボエレウォルスのメインコースにはポークチョップまたはラムチョップをお選びいただけます。

ペリペリチキン 68

ボアワーズ 68

サーロイン220g 78

リブプラッター (Rib Platter)

94

シェフのおすすめラムとポークチョップ

プレミアムステーキ (PREMIUM STEAKS)

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ソースが添えられます。これらの部位は当店限定です。

ドライエイジング (DRY AGED)

ドライエイジングサーロイン 350g (Dry Aged Sirloin 350g) 86

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 (Wine Pairing) 17

2021 カテナ マルベック (アルゼンチン、メンドーサ)

ドライエイジングリブアイ 500g (Dry Aged Rib Eye 500g) 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 (Wine Pairing) 16

2013 バード・イン・ハンド (アデレード・ヒルズ、南オーストラリア) ネスト・エッグ・メルロー

最高品質の和牛 (HIGHEST GRADE WAGYU)

ランプ 300g (Rump 300g) 82

ブランド | 純和牛 品種と産地 | 和牛×アンガス種 F1-F4 - 白穀肥育、クイーンズランド州ダーリングダウンス産、100%飼料、450日飼育 - 脂肪交雑度6-7

ワインペアリング (Wine Pairing) 19

2021 オックス ハーディ シラーズ (アッパー ティンタラ、南オーストラリア)

サーロイン 300g (Sirloin 300g) 120

ブランド | 和牛 品種と原産地 | 交雑種和牛 - 南クイーンズランド産 特別配合穀物飼料で350日間飼育 - 霜降り度数8~9

ワインペアリング (Wine Pairing) 16

2021 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)

サイド (SIDES)

ステーキハウスのチップス (Steakhouse Chips) 14

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

ローストガーリックマッシュ (Roast Garlic Mash) 14

ローストかぼちゃ (Roast Pumpkin) 18

カボチャの種とトーストしたリコッタチーズを添えた素朴なカボチャにオレンジソースをかけたもの

季節の野菜 (Seasonal Greens) 22

オリーブオイルとレモンのドレッシング + トーストアーモンド

ミックスガーデンサラダ (Mixed Garden Salad) 19

チェリートマト、アボカド、キュウリ、ミックスレタスの爽やかなメロディー

ピアサラダ (Nashi Pear Salad) 22

ブルーチーズとクルミを添えたほうれん草

ステーキ (STEAKS)

すべてのステーキには、当店特製ソースがかかっています。すべてのステーキには、ステーキフライまたはピリッとしたガーリックソースが添えられます。

ニューヨークサーロイン 220g (New York Sirloin 220g)

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)

54

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)

60

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 320g (New York Sirloin 320g)

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)

66

ファーノース・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)

59

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 - 霜降り度数2以上

フィレ 250g (テンダーロイン) (Fillet 250g (Tenderloin))

62

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 (Prime Rib Eye 400g)

68

ファーノース・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))

104

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+

ソース (SAUCES)

アフリカンホットソース (African Hot Sauce)

5

赤ワイン&チリ (Red Wine & Chilli)

5

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

クリーミーなポルチーニ茸 (Creamy Porcini Mushroom)

6

妖精の妖精 (Peri Peri)

5

メイン (MAINS)

サ ラ ダ (S A L A D S)

ローストパンプキンとほうれん草のサラダ 28

(Roast Pumpkin & Spinach Salad)

ローストしたカボチャ、キヌア、カボチャの種、ひまわりの種、ネギ、コリアンダー、ザクロを爽やかなオレンジドレッシングで和えたもの | ベジタリアン向け

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

地元産の車海老のグリル、シャキシャキのレタス、アボカド、チェリートマト、キュウリ、チャイブを添え、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、自家製ドレッシング

ハ ン バ ー ガ ー (B U R G E R S)

ビーフバーガー (Waterbar Beef Burger) 36

クリスピースモークベーコン、牛ひき肉200g、グルメチェダーチーズ、レタス、自家製ピクルス、アイオリ

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、ピリッとしたコールスロー、自家製ピクルス、熱々のキウイソース、ガーリックアイオリ

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

フレイム - グリルチキンブレスト、ベーコン、アボカド、サラダ、アイオリ、溶けたブリーチーズ添え

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。グルテンフリーのバンズもご用意しております。

キッズ (KIDS)

26ドルにはソフトドリンクとアイスクリームが含まれています

ステーキ（バスト＆チップス付き）(Steak with Basting & Chips)	28
グリルまたはフライドチキンとチップス (Grilled or Fried Chicken & Chips)	28
フィッシュ＆チップス (Fish & Chips)	28
リングイネボロネーゼ (Linguine Bolognese)	28
チーズバーガーとチップス (Cheeseburger & Chips)	28
ボエレウォルス＆マッシュ (Boerewors & Mash)	28
リブ＆チップス (Ribs & Chips)	34

デザート (DESSERT)

甘い (SWEET)

ヨーグルトパナコッタ (Tropical Yoghurt Panna Cotta) 16

マンゴーとパッションフルーツのサルサを添えて

クレームブリュレ (Creme Brulee) 17

バニラビーンズプディングと自家製アプリコットとアニスのサクサククッキー

塩キャラメルパフェ (Salted Caramel Parfait) 17

自家製塩キャラメルチョコレート、クリスピーヘーゼルナッツクラスター、ポップコーンスノーを添えて

自家製スティッキーデーツプディング 19

(Homemade Sticky Date Pudding)

濃厚なバタースコッチソースとバニラアイスクリームを添えて温めてお召し上がりください

チョコレートとヘーゼルナッツのブラウニー 19

(Chocolate and Hazelnut Brownie)

温かいうちに、おいしいチョコレートとヘーゼルナッツリキュールのソースとバニラアイスクリームを添えてお召し上がりください。

ジェラートとシャーベット (Gelato and Sorbet) 16

トロピカルな手作りフレーバーを3種類ご用意しております。今週のフレーバーはスタッフにお尋ねください。ファー・ノース・クイーンズランド産のフルーツと天然素材を使用し、少量ずつ丁寧に手作りすることで、より滑らかで豊かな味わいを実現しています。

溺死した (Affogato) 15 | 21

エスプレッソ + バニラアイスクリーム | ヘーゼルナッツリキュール、コアントロー、ベイリーズからお選びいただけます

塩辛い (SAVOURY)

2人分のチーズプレート (Cheese Plate For Two) 28

デンマーク産ブルーチーズ、ブリー、熟成チェダーチーズ、ドライフルーツ、ナッツ