

# waterfront

<b>Breads</b>	<b>ブレッド</b>	
Damper	オーストラリアン・ダンパー (オリーブオイル、バルサミコ、トマトレリッシュ添え)	8.5
Garlic bread	オリーブ&ガーリック・ブレッド (ハーブバター添え)	8.5
<b>Oysters</b>	<b>牡蠣</b>	
Sydney rock oysters	シドニー・ロック・オイスター	
Chilled	生 (レモンと浅葱のミニヨネット・ドレッシング) または	
Hot	オーブン焼き (ベーコンとキルパトリック・ドレッシング)	
Mixed	生とオーブン焼きのミックスも承ります	½ ダース 22.0 1 ダース 37.0
<b>Entrees</b>	<b>前菜</b>	
Shellfish bisque	貝のビスク (エビ入り、チリトマト・バター添え)	19.5
Caesar salad wrap	シーザーサラダとローストチキンのラップ	18.5
Greek salad	ギリシャ風サラダ (オリーブ、フェタチーズ入り、ハーブドレッシング)	14.5
Rocket salad	ロケット、西洋ナシ、パルメザンチーズのサラダ (バルサミコ・ドレッシング)	17.5
Smoked salmon	スモークサーモン (アボカド・サルサ、ブリオッシュ添え)	19.5
Deep fried whitebait	シラスとパセリの揚げ物	18.5
Queensland prawns	クイーンズランド産エビの塩コショウ焼き	20.5
Ceviche	ホタテと季節の魚のセビチェ (浅葱、キャビア、ハーブ添え)	23.0
<b>Mains</b>	<b>メイン</b>	
Fish Fillets	切り身魚のビール衣揚げ (フライドポテト、自家製タルタルソース添え)	34.0
Ship & Shore	テンダロイン・ステーキ 180g、クイーンズランド産車エビ、イカリング	47.0
Chicken breast	チキン胸肉のグリル (ポテトとアスパラガスの温製サラダ添え)	35.0
Fettuccini	マッシュルームとバジルのフェタチーニ	29.5
Spaghetti	タイガー・エビのスパゲッティ (トマト、チリ、白ワイン入り)	32.0
Ravioli	ほうれん草とリコッタチーズのラビオリ (ローストトマト・ソース)	31.5

<b>Fresh fish</b>	<b>季節の魚のグリル</b>	
Snapper fillet	スナッパー（鯛）切り身	39.5
Salmon cutlet	サーモン切り身	37.0
John dory	ジョン・ドリー（マトウ鯛）	44.0
Barramundi	バラマンディ	39.0
Catch of the day	本日の魚	時価
	全品インゲン、ポテト、トマト、オリーブのサルサ添え	

**Market Seafood**      **季節のシーフード**

<b>Fresh crayfish</b>	<b>クレイフィッシュ（ロブスター類）</b>	<b>時価</b>
	お好みの味付けをお選び下さい。    インゲンのソテー、ポテト、レモン添え	
Salt & pepper	塩コショウ	
Mornay	リッチなチェダーチーズのモルネーソース	
Chilli & tomato butter	唐辛子と乾燥トマトのバター	

<b>Seafood platter</b>	<b>特製シーフード・プラター（2人前）</b>	<b>150</b>
	ロブスター、カニ、エビ各種、牡蠣、ムール貝、季節の魚、 スモークサーモンの盛合せ（冷製&温製） フライドポテト、サラダ、タルタルソース添え	

<b>Steaks</b>	<b>ステーキ</b>	
Eye Fillet	アイフィレ 250g（100日熟成“リベリナ”プレミアム 牧草飼育牛）	47.0
Sirloin 牛)	ニューヨーク・カット・サーロイン 300g（150日熟成“リベリナ”プレミアム 牧草飼育牛）	45.0
	ポテトと赤ワインソース添え	

<b>Sides</b>	<b>サイドディッシュ</b>	
Crisp fries	フライドポテト&アイオリソース	8.0
Green beans	インゲン&アーモンドバター	9.5
Potato gratin	ベーコンとオニオン入りポテトグラタン	9.5
Leaf salad	ミックス・リーフ・サラダ	8.0
Mash potato	クリーミー・マッシュポテト	9.5

ケーキの持込み料 お1人様 \$5.50 :: 土日・祝日はお1人様 \$3.50 の追加料金がかかります。  
エンターテイメント・カードがご利用頂けます。::お会計はまとめてお願い致します。:: BYO はできません。::

ヘッドシェフ **Thomas Hawley**