

\$109ppのランチパッケージには以下が含まれます：

- ・前菜とメインディッシュ、またはメインとデザートの中からかをお選びいただける 2コース
- ・ハミルトン島からの往復フェリー料金

Entrees 前菜

Half Dozen Oysters ハーフダースオイスター

Served three ways; natural, ponzu mignonette, tempura Kilpatrick DF NF

3種の食べ方で； そのまま、 ポン酢ミニョネット、 天ぷらキルパトリック

Seared Scallops ホタテのソテー

Saffron butter sauce, pea purée, pickled fennel GF NF

サフランバターソース、エンドウ豆のピューレ、フェネルのピクルス

Torched Salmon サーモンの炙り

Sushi rice, furikake, soy glaze, daikon GF DF NF

すし飯、フリカケ、ソイグレース、大根

Confit Duck Leg 鴨レッグのコンフィ

Mandarin glaze, couscous, pine nuts, raisins DF

マンダリングレース、クスクス、パインナッツ、レーズン

Tempura Zucchini Flowers ズッキーニの花の天ぷら

Whipped ricotta, sauce vierge V NF V.O

リコッタのホイップ、ソース・ヴィエルジュ

Mains メイン

Market Fish マーケットフィッシュ

Prepared daily 日替わり

Slow Cooked Wagyu Flank Steak じっくり煮込んだ和牛フランクステーキ

Dijon potato purée, field mushrooms, café de paris butter GF NF

ディジョンポテトピューレ、マッシュルーム、カフェドパリバター

Pan Roasted Chicken Breast ローストチキン

Truffle pavé potato, cauliflower cream, seasonal greens, cider jus GF

トリュフのパヴェポテト、カリフラワークリーム、季節のグリーン、シードルソース

Slow Cooked Lamb Rump じっくり煮込んだラムランプ

Carrot purée, caponata, pistachio, minted salsa verde, hung yoghurt GF

人参のピューレ、カボナータ、ピスタチオ、ミントのサルサヴェルデ、ヨーグルト

Lemon Scented Gnocchi レモン風味のニョッキ

Goats' curd, asparagus, cherry tomato confit, rocket, parmesan V

ゴートカード、アスパラガス、チェリートマトのコンフィ、ルッコラ、パルメザン

Sides サイド

\$15

Chat potatoes, lemon, parsley, aioli V GF DF

チャットポテト、レモン、パセリ、アイオリ

Broccolini, parmesan, confit garlic butter, lemon V GF

ブロッコリーニ、パルメザン、コンフィガーリックバター、レモン

Honey caramelised carrots, roasted hazelnuts, sage V GF

ニンジンハニーキャラメリゼ、ローストヘーゼルナッツ、セージ

Shredded vegetable and herb salad, onion vinaigrette V GF DF

千切り野菜とハーブのサラダ、オニオンドレッシング

Dessert デザート

Toasted Coconut Panna Cotta トーストココナッツのパンナコッタ

Guava sorbet, sesame praline, mango, freeze dried fruit

グアバシャーベット、セサミブラリネ、マンゴー、フリーズドライフルーツ

Chocolate Brownie チョコレートブラウニー

Crème fraiche gelato, rosewater gel V

生クリームジェラート、ローズウォータージェル

House Made Trio of Sorbet 自家製トリオ・シャーベット

Your server will inform you of the chef's daily selection GF DF Vegan

サーバーがシェフの日替わりメニューをお知らせします

Affogato アフォガート

Caramel, cinnamon croutons, chocolate soil, espresso, frangelico V

キャラメル、シナモンクルトン、チョコレートソイル、エスプレッソ、フランジェリコ

Cheese Selection チーズセレクション

Quince paste, lavosh, accompaniments V

カリンペースト、ラヴォッシュ、付け合わせ

NF ナッツフリー - DF 乳製品フリー - GF グルテンフリー - V ベジタリアン - V.O. ヴィーガンオプション

当店のメニューにはアレルギーを含む食材が含まれており、ナッツ、甲殻類、グルテンを取り扱う厨房で調理されています。お客様の食事制限に配慮した対応を行っておりますが、アレルギーを完全に排除することはできませんので、予めご了承ください。メニューは変更される場合があります。

日曜日には10%の追加料金、祝日には15%の追加料金が適用されます。また、クレジットカードまたはデビットカードでの「クレジット」および「タップ&ゴー」取引には、1.25%の返金不可の手数料（適用される日曜日・祝日追加料金を含む）がかかります。手数料なしでのお支払いをご希望の場合は、スタッフにお申し付けください。リクエスト後、カードを挿入し、「Cheque」または「Savings」を選択してください。