

Fresh Oyster&Small Plates

AUS Cat's Eye Oyster
Finger Lime or Sudachi, Kelp Granite 1P/¥500-

オーストラリア タスマニア産オイスター /ライムキャビア
/すだちと昆布のグラニテ

Oyster Platter 6P/¥2,500- 12P/¥4,500-
オイスタープラッター

Australian Grass Fed Beef Brezaora ¥500-
オーストラリア産牧草牛のブレザオラ

GF

Kangaroo Jerky ¥500-
カンガルー ジャーキー

GF

Seafood Platter

¥4,800-

シーフードプラッター

Steamed Shellfish Grilled Shrimp
Fresh Fish Ceviche
Fresh Oyster Scallop Salmon Confit marine

貝の白ワイン蒸し 有頭海老のカダイフフリット 鮮魚のセビーチェ 生牡蠣 ホタテ貝 サーモンマリネ
(for 2 people 2名様分)

Cold Entree

冷前菜

Tasmania Salmon Marinated ¥1,600-

タスマニアサーモンのマリネ 落味噌サワークリーム 空豆のピューレ フレッシュハーブ

Fresh Fish Ceviche ¥1,400-

その日の鮮魚のセビーチェ レモンマートル マカダミアナッツ

Charcuterie Plate ¥1,600-

シャルキュトリー盛り合わせ
ラムソーセージ カンガルージャーキー ポークリエット ブレザオラ

Hot Entree

温前菜

AUS Shrimp Kadaif (2P) ¥1,200-

オーストラリア産天然海老のカダイフフリット

Steamed Shellfish 300g/¥1,400

蛤の貝の白ワイン蒸し

Firefly Squid Diamond Squid Spring vegetables Onion Mouse ¥1,600-

ホタルイカ ソデイカ 春野菜のサラダ仕立て 新玉ねぎのムース 土佐酢ジュレ

Rare grill of Hokkaido Scallops ¥1,500-

北海道産ホタテ貝のレアグリル 黒ごまと白いんげん豆のディップ チュミチュリソース

White Asparagus hamaguri Clam Nudja ¥1,500-

蛤 ホワイトアスパラガス ンドウイヤの紙包み焼き

AUS Kangaroo Sliders (2p) ¥1,400-

オーストラリア産カンガルーのミニバーガー ビーツ タスマニアペッパーベリー

Salad

サラダ

“South”Organic Salad and Anchovy Garlic Sauce Salad ¥1,600-

South オーガニックサラダ & 冷製バーニャカウダ

Grilled Romaine Lettuce and French Duck Breast ¥1,700-

ロメインレタスのグリルサラダ
仏産鴨胸肉のコンフィ ワトルシードドレッシング

There will be a Cover Charge 500yen テーブルチャージとしてお1人様500円頂いております
All the Prices at This Restaurant do not include 10% Tax 全ての金額は税抜価格です

South
STEAKHOUSE & GRILL

Signature Dish

シグネチャーディッシュ

“Surf & Turf” AUS “WAGYU” Steak and Roasted Lobster

サーフ&ターフ オーストラリア産 “和牛”とオマール海老のロースト

¥6,400-

Main from the Sea

魚料理

Roasted Lobster Garlic Butter Sauce ¥2,800-

オマール海老のロースト ガーリックバターソース

Today's Fish ¥2,700-

本日の鮮魚の一皿

Fish Pie - Abalone Lobster and King Crab ¥5,000-

鮑 オマール海老 タラバ蟹のフィッシュパイ ビスクソース

※The dish of fish pie will take 60 minutes to prepare. フィッシュパイのご提供には60分ほどお時間を頂戴しております。

Main from the Land

肉料理

AUS Lamb Chops Grill

オーストラリア産ラムチョップのグリル

200g/¥3,100-

300g/¥4,600-

AUS “WAGYU” Beef Steak

オーストラリア産 “和牛”のグリル

200g/¥3,600-

300g/¥5,400-

AUS Grass fed Beef Filet

オーストラリア産牧草牛フィレのロースト

200g/¥3,900-

300g/¥5,800-



Sides

サイドディッシュ

Mash Potatoes ¥700- / Sauteed Mushrooms ¥800-

マッシュポテト

キノコのバターソテー

Sauteed Vegetables ¥800- / Celery Flavor Chips ¥700-

本日の野菜

フレンチフライ セロリソルト

There will be a Cover Charge 500yen テーブルチャージとしてお1名様500円頂いております
All the Prices at This Restaurant do not Include 10% Tax 全ての金額は税抜価格です

South
SEAFOOD & GRILL

South-Degustation Menu

¥6,000-

コース内容はスタッフまでお問い合わせください

Amuse bouche

一口前菜

1st Entree

一皿目の前菜

2nd Entree

二皿目の前菜

Fish

鮮魚の一皿

Main

AUS Lamb Chops Grill

オーストラリア産ラムチョップのグリル

Dessert

デザート

Coffee

コーヒー



You can upgrade the main course with extra charge
メインは追加料金にて変更可能です

AUS“WAGYU” Beef Steak +¥500

オーストラリア産“和牛”のグリル

Grass fed Beef Filet +¥1,000

オーストラリア産 牧草牛フィレ

Bar Snacks

パースナック

Australian Feta Cheese Plate ¥700-
オーストラリア産フェタチーズ (Meredith Dairy)

Roasted Nuts ¥600-
ナッツ

Grass Fed Beef Brezaora ¥500-
牧草牛のブレザオラ

Kangaroo Jerky ¥500-
カンガルージャーキー

Marinated Olive ¥600-
オリーブマリネ

Vegetable Pickles ¥600-
野菜のピクルス

Dessert

デザート

Australian Traditional Dessert “Pavlova” ¥1,300-
オーストラリアの伝統菓子 パプロヴァ
メレンゲとホイップクリーム フレッシュフルーツにパッションソースを添えて

Ice Cream & Sorbet ¥600-
アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ

Bun Tea Organic Earl gray Blanc mange
“SETOKA” Sorbet and Compote Ginger Sauce ¥1,100-

Bun Tea オーガニックアールグレイのブランマンジェ セトかのソルベとコンポート ジンジャーソース

Chocolate & Blackcherry Mousse Pistachio Ice Cream Lemon Myrtle ¥1,100-
チョコレートとブラックチェリーのムース ピスタチオアイスクリーム レモンマートル

Licorice Nougat Grasse with Lime Caviar ¥1,000-
リコリスのヌガーグラッセ ライムキャビア添え

Coffee / Tea

Coffee / Tea / Espresso / Herb Tea ¥500-
コーヒー 紅茶 エスプレッソ ハーブティー

BunCoffee
Byron Bay

Speciality Coffee Roasters

オーストラリア発オーガニックコーヒーロースター
「BUN COFFEE BYRON BAY」オーストラリア東海岸、バイロンベイ
世界中から選び抜いた豆を、それぞれの豆に合った焙煎方法により
スペシャルなブレンドを完成させました

There will be a Cover Charge 500yen テーブルチャージとしてお1名様500円頂いております
All the Prices at This Restaurant do not Include 10% Tax 全ての金額は税抜価格です

South
SEAFOOD & GRILL