

## Wine Pairing

ワイン・ペアリング

5 glasses 4,500  
3 glasses 3,000

### Yellowglen Botanics series '17

イエローグレン ピノ・シャルドネ

### Annie's Lane Riesling '19

アニーズ・レイン リースリング

### "ZENKURO" Junmai-Daiginnjyo

全黒 純米大吟醸

### d'Arenberg Olive Grove Chardonnay '18

ダーレンベルグ シャルドネ

### Teusner Riebke Shiraz '17

トイスナー シラーズ

## Non-Alc Pairing

ノンアルコール・ペアリング

5 glasses 3,500  
3 glasses 2,300  
Glass 800

### Citrus, Whey, Sparkling water

はっさくとホエイのスパークリング・カクテル

### Cleared Tomato Juice, Corn Tea, Manuka

クリアトマト・ジュースとコーン茶 マスカハニー

### Lemon Herb Tea, Mascut, Thyme

レモンのハーブ、マスカット、タイム ノンアルコール白ワイン

### Berry & Herb Tea, Spice, Non-Alc Rum

ベリー&ハーブティー、スパイス風味

### Tea Espresso

ティー・エスプレッソ

## House Pours

グラス・ワイン

### Babbles

スパークリング・ワイン

### Yellowglen Botanics series '17

イエローグレン ピノ・シャルドネ

1,000

### White

白ワイン

### d'Arenberg Olive Grove Chardonnay '18

ダーレンベルグ シャルドネ

1,000

### Annie's Lane Riesling '19

アニーズ・レイン リースリング

900

### Red

赤ワイン

### Teusner Riebke Shiraz '17

トイスナー シラーズ

1,200

### Yering Station Little Yering Pinot noir '16

イエリング・ステーション ピノ・ノワール

1,000

### SAKE

日本酒

### "ZENKURO" Junmai-Ginnjyo

全黒 雫絞り 純米吟醸

1,300

## Mocktail

ノンアルコール・カクテル

### Strawberry Daiquiri

Strawberry, Lime Juice, Non-Alc Rum

ストロベリー・ダイキリ

1,100

### Lemon & Lime Bitter Soda

Bitter Syrup, Lemon, Lime, Soda

レモン&ライム・ビター・ソーダ

900

## Signature Cocktail

シグネチャー・カクテル

### Uluru

Starward Nova Whisky, Lemon, Orange, Cherry

ウルル

1,600

### Melbourne Matini

Espresso, Gray Goose Vodka, Caramel Syrup

メルボルン・マティニー

1,400

### Quay's Sunrise

Manly Spirits Dry Gin, Pink Grapefruit Soda, Sea Salt

キーズ・サンライズ

1,200

### Gold Coast Beach

Hypnotiq, Grapefruit Juice, Tonic Water

ゴールド・コースト・ビーチ

1,300

### Australian Gin Tonic

Four Pillars Rare Dry Gin, Tonic Water, Lemon Myrtle

オーストラリアン・ジン・トニック

1,200

## Beer

ビール

### Coopers Sparkling Ale (bottled)

クーパーズ スパークリング・エール

1,100

### Victoria Bitter (bottled)

ビクトリア・ビター

1,300

### YEBISU (draft)

エビス ドラフト

900

## Australian Gin

ジン

### Melbourne Dry Gin

メルボルン ドライ・ジン

1,300

### Mchenry Sloe Gin

マクヘンリー スロー・ジン

1,200

### Mchenry Classic Dry Gin

マクヘンリー クラシック・ドライ・ジン

1,100

### Poor Toms Gin

プアー・トムズ ジン

1,100

## Australian Whisky

ウイスキー

### Limeburners American Oak

ライムバーナー

1,800

### Tiger Snake

タイガー・スネーク

1,600

## CAPI

### Australian Natural Sparkling

100%天然由来のスパークリングジュース

### Mineral Sparkling Water (700ml)

ミネラル・スパークリング・ウォーター

1,200

### Spice Cola

スパイス・コーラ

### Ginger Beer

ジンジャー・ビア

All 700

### Lemonade

レモネード

### Cranberry

クランベリー

### Pink Grapefruit

ピンク・グレープフルーツ

## Dessert

デザート

<b>Pavlova</b> <i>Australian traditional dessert</i> ”パヴロヴァ” オーストラリア伝統のデザート	1,400
<b>Organic earl gray “Bun Tea” Blanc Mange</b> “SETOKA” sorbet & comport <b>Ginger sauce</b> オーガニックアールグレイのブランマンジェ ”せとか”のソルベとコンポート 生姜のソース	1,200
<b>Chocolate &amp; blackcherry Mousse</b> <i>with Pistachio Iced Cream, Lemon myrtle</i> チョコレートとブラックチェリーのムース レモンマートルとピスタチオのアイス	1,200
<b>Licorice nougat grasse with lime caviar</b> リコリスのヌガーグラッセ ライムキャビア添え	1,200
<b>Ice Cream (Vanilla, Manuka Honey)</b> <b>&amp; Today’s Sorbet</b> バニラ、マヌカハニーのアイスクリーム & 本日のシャーベット	600

## Snacks

おつまみ

<b>Australian feta cheese plate</b> オーストラリア産フェタチーズ プレート	800
<b>Grass fed beef brezaora</b> グラスフェッドビーフのブレザオラ (牛の生ハム)	800
<b>Kangaroo Jerky</b> カンガルーのジャーキー	800
<b>Marinated Olives</b> オリーブのマリネ	600
<b>Vegetable Pickles</b> 季節野菜のピクルス	600
<b>Roasted Nuts</b> ナッツ盛り合わせ	600

## Juices

ジュース

<b>Orange / Grapefruit / Apple juice etc</b> オレンジ、グレープフルーツ、りんごジュース など	All 600
--	---------

## Coffee & Tea

コーヒー、紅茶、ハーブティー

<b>Short Black</b> エスプレッソ	600
<b>Long Black</b> コーヒー	600
<b>White</b> カフェ・ラテ	700
<b>Tea</b> 紅茶	600
<b>Herb Tea</b> ハーブティー	600

All prices at this restaurant do not include 10% tax.

# South

SEAFOOD & GRILL