

A La Carte

Oysters

フレッシュオイスター	1pc	600
	6pcs	3000
オイスター サフランのジュレ,フィンガーライム	1pc	700
	6pcs	3500

Raw

タスマニア産 オーシャントラウトの刺身	2000
ジンジャーエシャロット フェタチーズ	

Appetizers

雪の下人参のスープ	1200
クスクス カニ サワークリーム	

Saltサラダ	1600
温度卵 ひよこ豆 キャロットラペ キヌア ラブネチーズ	

西オーストラリア産海老のソテー	2000
ブルーチーズポレンタ 椎茸 トリュフオイル	

シャルキュトリー プレート	2300
イベリコ ベーコン 和牛プレゾーラ ハモンセラーノ ダックテリーヌ チキンレバームース モルタデッラ チョリソー	

NSW 産うずらのロースト	1800
アーモンドクリーム プルーン 自家製グラノーラ	

ファラフェルサラダ	1300
ひよこ豆のコロッケ そばの実サルサ ミントサラダ ハリッサヨーグルト	

Mains

本日の鮮魚	3800
-------	------

宮崎県産オオニベのソテー	3600
大麦のリゾット 豆苗 グリンピースソース	

大山鶏胸肉のスパイスグリル	3600
ピーツとカリフラワーのソース 有機ほうれん草	

オーストラリア産 仔羊のロースト	4600
柚子風味のパパガヌーシュ つるむらさきのソテー ヘーゼルナッツ	

クイーンズランド産 穀物牛リブアイのグリル 200g	4600
カフェ ド パリ カットポテト	

クイーンズランド産 穀物牛フィレのグリル	5800
枝豆 スマック ピーツソース	

本日のパスタ 1800

クイーンズランド産 穀物牛リブアイのグリル 400g	9200
トマトサラダ マッシュポテト	

Sides

トマトサラダ フェタチーズ デュッカスパイス	1000
------------------------	------

ローストベジタブル	1000
-----------	------

トリュフとチーズの香りのフレンチフライ	800
---------------------	-----

マッシュポテト	800
---------	-----

グリーンサラダ	700
---------	-----

Salt

by luke mangan

■■■■

Oysters

Natural 1 piece 600
Saffron jelly, finger lime 1 piece 700

Raw

Sashimi of Tsukiji market fish, ginger & eschallot dressing, Victoria goat's feta 1800

Appetizers

Carrot soup, crab, couscous, sour cream 1200

'Salt' salad, soft hens egg, organic greens, young corn, chickpeas, baby vegetables, walnut dressing v 1600

Grilled Queensland prawns, blue cheese polenta, shiitake mushroom, rocket, truffle oil 2000

Charcuterie of house-made smoked ham Wagyu bresaola, jamon serrano, mortadella, duck terrine, chicken liver parfait, chorizo, pork rillettes 2300

Tea smoked quail, almond cream, prunes, grilled leek 1800

Smoked eggplant, buckwheat salsa, falafel, 1300

Mains

Today's fish from Tsukiji market 3800

Roasted sea bass, pea sauce, pearl barley risotto, pea sprouts 3600

Grilled Daisen chicken, couscous, olive, preserved lemon, toasted almond, tagine spice 3600

Top Paddock lamb rack 200g, smoked eggplant, spinach, yuzu, hazelnut 4600

Grilled Queensland rib eye of beef 200g grain fed, mashed potatoes, café de paris 4600

Seared and olive oil poached tenderloin 200g grain fed, braised shallots, soy beans, horseradish, beetroot, sumac 5800

House-made pasta, fruit tomatoes, feta, confit garlic, fresh herbs 1800

Today's meat for two market price 9200

Sides

Tomato salad, Victoria goat's feta, dukkah 1000

Steamed vegetables 1000

Truffle parmesan fries 800

harissa yoghurt, mint salad, mashed potato 800

Green leaf salad 700

v denotes vegetarian dish

Chef Restaurateur - Luke Mangan
Restaurant Manager - Kuroko Makoto
Head Chef - Yuichi Suzuki

A 10% service charge will be added to the final bill.
Prices are inclusive of GST.