

Salt grill & tapas bar

by luke mangan



Tasting Menu

8000

17:30 to 21:30 (Last Order)

Natural Oyster

フレッシュオイスター

Sashimi of yellowtail

ginger & shallot dressing, Persian feta

ブリの刺身 ジンジャー&エシャロットドレッシング フェタチーズ

Pan fried Snapper

cauliflower, zucchini, port currants, basil, pine nuts

真鯛のソテー カリフラワー ズッキーニ カラントのポート漬け バジル 松の実

House cured "duck bresaola"

persimmon, golden raisin, sherry dressing, crispy duck

鴨のブレゾーラ

柿 レーズン シェリードレッシング クリスピーダック

Cape Grim grass-fed tenderloin,

pumpkin purée, porcini & mushroom soy broth, watercress & shallot salad

タスマニア産グラスフェッドビーフ ケープグリム テンダーロイン

かぼちゃのピューレ ポルチーニ&マッシュルームソイブロス クレソン&エシャロットサラダ

Or

Robbins Island sirloin of beef +2000

mustard, herb crust, Madeira sauce

タスマニア産ロンググレインビーフ ロビンスアイランド サーロイン +2000

マスタード ハーブクラスト マデラソース

Granita

グラニテ

Liquorice parfait

blueberries, lime syrup, sago, tulle

リコリスのパフェ ブルーベリー ライムシロップ タピオカ チュイル

Petit fours

プチフル

Menu is inclusive of GST but exclusive of 10% service charge.
表示金額は消費税を含んでおります。尚、別途サービス料10%を頂戴いたします