

BREADS (パン)

CRUSTY MIXED GRAIN LOAF (v) オーブン焼き雑穀パン 9.0
Oven baked mixed grain loaf served hot with rosemary & garlic olive oil.

GARLIC BREAD (v) ガーリックブレット 8.0
French stick coated with garlic and parsley butter & toasted until golden brown.

ADD CHEESE チーズの追加 4.0

ADD CHILLI 唐辛子の追加 2.0

BRUSCHETTA (v) **Gluten free bread available. 1.0**
ブルスケッタ グルテンフリーパン 追加料金

Grilled ciabatta, topped with tear drop cherry tomato, red onion & basil salsa. 6.0
イタリアンチャバッタパンにチェリートマト、赤タマネギ、バジルのサルサのせ

Grilled rye sourdough, sweet onion, red pepper, bocconcini & prosciutto. 8.0
ライ麦パンにスイートオニオン、赤パプリカ、ボッコッチーニチーズ、生ハムのせ

Grilled pumpkin bread, smashed avocado, fresh crab meat & dill crème fraiche. 14.5
カボチャパンにアボカドディップ、カニ、ディルクリームのせ

TAPAS PLATE (v) タパスプレート 15.0
Gluten free bread available 1.0 グルテンフリーパン 追加料金

A selection of red pepper & fetta dip, black olive tapenade & guacamole with bread sticks & toasted ciabatta, rye sourdough and pumpkin bread.

赤パプリカ、フェタチーズ、黒オリーブのディップ、アボカドディップとイタリアンチャバッタパン、ライ麦パン、カボチャパン

DINNER ROLLS (v) セサミディナーロールパン 2.0
Crusty dinner roll served with whipped butter.

OYSTER BAR 牡蠣

Our oysters are shucked fresh everyday by our local seafood supplier - we serve them:

NATURAL 生牡蠣 3.8 each
Plump oysters with soy, ginger & lime dipping sauce.
醤油、生姜、ライムソース添え

KILPATRICK キルパトリック 4.0 each
Plump oysters topped with bacon & Dundee's special tangy Worcestershire sauce & grilled until crispy.
ベーコン、ダンディーズ特製ウスターソースのせグリル牡蠣

MORNAY モルネーソース 4.0 each
Plump oysters covered in mornay sauce, sprinkled with grated Parmesan & grilled until golden brown.
モルネーソース、パルメザンチーズのせグリル牡蠣

CHEF'S OYSTERS OF THE DAY 本日のシェフ特製牡蠣 4.0 each
Please refer to the 'Specials List' inside the front cover.
本日のスペシャルメニューリストをご確認ください。

ENTRÉE SALADS 前菜のサラダ

THAI STYLE SALAD (contains peanuts) タイスタイルサラダ (ピーナッツ入り)
Asian style salad with peanuts, fried shallots and coated in a soy & ginger dressing
アジアサラダにピーナッツ、揚げたエシャロットのサラダ (醤油と生姜のドレッシング)

WITH BEEF 牛肉入り	21.5
WITH CHICKEN チキン入り	21.5
WITH CALAMARI イカの唐揚げ入り	21.5
WITH PRAWN 海老入り	31.0

MIXED LEAF SALAD ミックスリーフサラダ

Mixed salad leaves with cherry tomatoes, red onion, feta cheese & snowpea sprouts
in a balsamic dressing

ミックスリーフ、チェリートマト、レッドオニオン、フェタチーズ、豆苗のサラダ
(バルサミコ酢のドレッシング)

WITH CHICKEN チキン入り	21.5
WITH CALAMARI イカの唐揚げ入り	21.5
WITH CHILLED PRAWNS 海老入り	31.0

OCTOPUS SALAD (gf) タコサラダ 19.5

BBQ marinated octopus tossed in a salad of sweet onions, roast red pepper, black olives
& wild rocket with crumbled fetta.

マリネしたタコ、スイートオニオン、赤パプリカ、黒オリーブ、ルッコラと
フェッタチーズのサラダ

ROAST SWEET POTATO & ARTICHOKE SALAD (v, gf) 18.5

ローストスイートポテトとアーティーチョークのサラダ

Roast sweet potato, artichokes, red peppers, bocconcini & baby spinach coated in a light
citrus dressing with toasted pinenuts.

ローストスイートポテト、アーティーチョーク、赤パプリカ、ボッコニチーニチーズ、
ほうれん草と松の実のサラダ (シトラスドレッシング)

QUINOA & BEETROOT SALAD (v, gf) 19.5

キノアとビーツのサラダ

Organic mixed quinoa, poached beetroot, semidried cranberries, cashew nuts and blue cheese
tossed with mixed lettuce leaves and coated in a citrus & extra virgin olive oil dressing

オーガニックのキノア、ビーツ、セミドライクランベリー、カシューナッツ、ブルーチー
ーズ、ミックスレタスリーフのサラダ (シトラスとオリーブオイルのドレッシング)

BUGTAIL & MANGO SALAD バグ (ウチワエビの一種) とマンゴーのサラダ 27.0

Chilled bugtail meat tossed through a light salad of mango, mixed leaves, chilli, cherry
tomatoes and shaved coconut coated with lime mayo and black sesame seeds

バグ、マンゴー、チリ、チェリートマト、ココナッツのミックスサラダ
(ライムマヨネーズドレッシング)

	ENTRÉE 前菜	MAIN メイン
CAESAR SALAD (gf) シーザーサラダ Baby cos leaves, shaved Parmesan, anchovies, bacon & croutons coated in a creamy anchovy dressing. コスレタス、パルメザンチーズ、アンチョビ、ベーコン、クルトン (クリーミーアンチョビシーザードレッシング)	15.5	19.5
WITH SPICY FRIED OR GRILLED CHICKEN スパイシーチキンまたはグリルチキン入り	18.5	23.5
WITH CALAMARI イカの唐揚げ入り	19.5	24.5
WITH SMOKED SALMON スモークサーモン入り	23.5	34.0
WITH LAMB CUTLETS ラム肉入り	21.5 (2)	35.5 (4)
WITH CHILLED TIGER PRAWNS 海老入り	23.5 (5)	34.0 (9)

ENTREES 前菜

ANTIPASTO - A GOOD ONE TO SHARE アンティパスト (オードブル) A great one to start a meal with - a selection of shaved prosciutto, Hungarian salami, smoked salmon, pitted Kalamata olives, semi-dried tomatoes, chargrilled red pepper, artichokes, balsamic onions, bocconcini, basil pesto, tomato and fennel relish, toasted ciabatta and crisp lavosh. 生ハム、ハンガリーサラミ、スモークサーモン、カラマタオリーブ、セミドライトマト、赤パプリカ、アーティーチョーク、バルサミコ酢オニオン、ボッコンチーニチーズ、バジルディップ、トマトとフェネルのジャム、チャバッタパン、ラバッシュパン	28.5
SOUP OF THE DAY 本日のスープ (パン付き) Served with a crusty bread roll. Ask our waitstaff for today's special. 本日のスープはスタッフにご確認ください。	10.0
SEAFOOD CHOWDER (contains bacon) シーフードチャウダー (パン付き) A rich thick & creamy seafood soup served with a crusty bread roll.	18.5
ROAST DUCK SPRING ROLLS (3) ロースト鴨肉の春巻き Shredded roast duck, rice noodle & mixed julienne vegetables in spring roll pastry with chilli, lime & coriander dipping sauce. チリ、ライム、コリアンダーソース添え	16.0
FIELD MUSHROOMS (v) ソテーマッシュルーム Sautéed field mushrooms & roast red peppers on grilled pumpkin bread with creamy buffalo fetta, rocket & truffle oil. ソテーしたマッシュルームと赤パプリカを水牛バッファローフェッタチーズ、ルッコラ、トリュフオイルと一緒にカボチャパンにのせて	18.0

SOFT SHELL CRAB ソフトシェルクラブ 19.5

Crispy tempura soft shell crab served with marinated wakame seaweed & a toasted sesame seed & honey mayonnaise.

ソフトシェルクラブの天ぷらにマリネしたワカメ、胡麻、ハニーマヨネーズ添え

SMOKED SALMON & AVOCADO STACK スモークサーモンとアボカドのスタック 22.5

Crisp tortillas layered with smoked salmon, guacamole & snowpea sprouts with pearl caviar & dill crème fraiche dressing.

スモークサーモン、アボカドに豆苗、いくらとディルクリームドレッシング添え

DUNDEE'S TASTER PLATE FOR TWO ダンディーズ特製前菜盛り合わせ (2人前) 42.0

A selection of prosciutto scallops, tempura soft shell crab, oysters natural, crusted calamari, smoked salmon & chilled prawns.

ホタテ貝の生ハムのせ、ソフトシェルクラブの天ぷら、生牡蠣、イカの唐揚げ、スモークサーモンと海老の盛り合わせ

CHICKEN WINGS 鳥の手羽肉 15.5

Marinated chicken wings fried until crispy, served with an Asian style coleslaw and a hot chilli mayo dipping sauce.

マリネした鳥の手羽肉を揚げ、アジアスタイルのコールスローとチリマヨネーズを添えて

ENTRÉE 前菜

MAIN メイン

CALAMARI STRIPS イカの唐揚げ

16.5

29.0

Calamari strips coated in Dundee's special seasoning lightly fried & served with tom yum mayo.

ダンディーズ特製イカの唐揚げにトムヤムマヨネーズを添えて

GARLIC PRAWNS (gf) 海老のガーリック風味

26.0 (5)

46.0 (9)

Prawns sautéed in garlic with sundried tomatoes, English spinach, finished with white wine & cream served on jasmine rice.

海老をガーリック、サンドライトマト、ほうれん草、白ワインとクリームでソテーし、ジャスミンライスにのせて

CHILLI PRAWNS 海老のチリ風味

26.0 (5)

46.0 (9)

Prawns sautéed in fresh chilli deglazed with white wine and finished with rich tomato sauce and served on jasmine rice.

海老をチリ、白ワイン、トマトソースでソテーし、ジャスミンライスにのせて

FROM THE GRILL 肉料理

We chargrill and baste your steak with our special liqueur (not gluten free) and serve with your choice of potato and our freshly made sauces. Please let our waitstaff know how you would like your steak cooked and if you would like one of our fabulous side dishes to accompany your meal.

すべてのステーキにポテトとステーキソースが付きます。

焼き加減をスタッフにお知らせください。

SIRLOIN STEAK (200g grass fed) サーロインステーキ 200 グラム 34.5

Lean, full flavoured sirloin of British bred Hereford cattle from the Riverina in southern New South Wales.

EYE FILLET (220g grain fed) アイフィレスステーキ 220 グラム 42.5

Leanest and most tender, from purebred Black Angus bred cattle, ensures exceptional eating.

T.BONE (450g grain fed) 骨付き T ボーンステーキ 450 グラム 41.5

Raised in the picturesque Channel Country of Nth Queensland these cattle are grazed on a mixture of grasses before being grain fed for 100 days. Being aged on the bone adds another depth of flavour to the finished product.

RIB CUTLET (400g grass fed) 骨付きリブステーキ 400 グラム 42.5

O'Connor beef is sourced from selected British bred cattle, grazing free range on natural pastures in the Gippsland region of Victoria. This meat is from slightly older animals, which have time to develop a depth of flavour and a level of marbling, usually associated with grain fed cattle.

RUMP (250g or 500g grain fed) 250g 28.5 500g 39.5

ランプステーキ 250 グラムまたは 500 グラム

A minimum of 100 days grain fed marble score 2 pure bred Angus is grown to exacting standards to ensure consistently high quality eating experience. This cut has the full flavour you expect from a rump.

WAGYU EYE FILLET (200g grass fed) 和牛ステーキ 200 グラム 82.5

Jack Creek Wagyu, multi medal winner for "World Best Steak"

Cattle raised in the Liverpool Plains and finished on quality grains for 400 days all antibiotic and GMO free. Hand selected to ensure it gives diners the best quality in taste; tenderness and flavour.

TURN YOUR STEAK INTO A SURF 'N TURF 10.0

サーフアンドターフ

Topped with 3 prawns sautéed in garlic with sundried tomatoes, English spinach, white wine & cream.

ステーキに海老、セミドライトマト、ほうれん草を白ワインとクリームでソテーした特別なソースを追加できます。

TURN YOUR STEAK INTO A RIB COMBO 15.0

Pork ribs topped with aioli

How would you like your steak cooked? 焼き加減をお選びください

Blue, Rare, Medium/Rare, Medium, Medium/Well Done, Well Done, Cremated.

SAUCES ソース

Mushroom
Green Pepper Corn
Mustard & Chilli
Smoky BBQ
Red Wine Jus

POTATO ポテト

Honey Roast Sweet Potato
Creamy Mash
Super Crunchy Chips (gf avail)

MUSTARD SELECTION - 0.5

マスタード追加
Hot English
Dijon
Seeded
French

PORK RIBS ポークリブ

47.0

Hickory basted pork ribs with coleslaw, fries & smoky BBQ dipping sauce.

骨付き豚肉、コールスロー、ポテトフライ、スモークバーベキューソース添え

LAMB CUTLETS ラムチョップ

42.0

Chargrilled rosemary infused lamb cutlets on mashed potato, wilted spinach, balsamic onions and chilli mustard jus.

ローズマリーと一緒にグリルしたラム肉、マッシュポテト、ほうれん草、バルサミコ酢オニオンにチリマスタードソースをのせて

VEAL SHANK - Dundee's specialty allow 1/2 hour for preparing (gf)

58.5

仔牛のすね肉の煮込み（ご注文いただいてから、30分程お時間をいただきます）

1.2kg veal shank slowly braised for 8 hours in Dundee's special liqueur then glazed with apricot & red wine until sticky & tender. Served with creamy mash & a mixed leaf salad.

ダンディーズ特製スープで8時間煮込み、アプリコットと赤ワインソースで仕上げた1.2キロの仔牛のすね肉にマッシュポテトとサラダを添えて

CHICKEN BREAST (gf) 鶏の胸肉

33.5

Oven baked skin on chicken pocketed with sundried tomato, garlic butter and avocado served with roast sweet potatoes, sugar peas and a creamy macadamia nut pesto sauce.

サンドライトマト、ガーリックバター、アボカドを鶏の胸肉に詰め、オーブンで仕上げ、スイートポテト、エンドウ豆、クリーミーマカダミアソースを添えて

SIDES – ALL 5.5 追加注文

COLESLAW (contains peanuts) コールスローサラダ
Shredded wombok & Asian flavours, coated in tom yum mayo.

ROCKET & APPLE SALAD (v, gf) リンゴとルッコラのサラダ
Rocket, shaved Parmesan & shredded apple salad with balsamic dressing.

MIXED LEAF SALAD (v, gf) ミックスリーフサラダ
Mixed salad leaves with cherry tomatoes, red onion, fetta cheese & snowpea sprouts, coated in a balsamic dressing.

SUGAR SNAP PEAS チリとガーリックでソテーしたえんどう豆
Sautéed sugar snap peas and English spinach in chilli & garlic.

CAESAR SALAD (gf) シーザーサラダ
Baby cos leaves, shaved Parmesan, anchovies, bacon & croutons coated in a creamy anchovy dressing.

FRIES ポテトフライ

MIXED VEGETABLES ミックス野菜

CREAMY MASHED POTATO マッシュポテト

HONEY & SESAME ROAST SWEET POTATO はちみつと胡麻で仕上げたスイートポテト

SAUTEED FIELD MUSHROOMS ソテーマッシュルーム

STEAMED RICE 白ご飯

ONION RINGS オニオンリング

CHILLI CORN とうもろこしバターチリ風味

SEAFOOD MAINS シーフード

WILD BARRAMUNDI (gf) バラマンディ 36.0
Wild caught barramundi, pan seared, served with roast sweet potato & topped with Bowen mango salsa & lemon beurre blanc.
バラマンディ、スイートポテト、ボーエン産マンゴーサルサ、レモンバターソース

BEER BATTERED FISH & CHIPS フィッシュ&チップス 28.9
Beer battered reef fish served with fries, mixed leaf salad & lime mayo.
ミックスサラダ、ライムマヨネーズ付き

FISH OF THE DAY 本日の魚料理 Market price 時価
Please ask our staff for today's special!
スタッフにご確認ください

BARRAMUNDI SUPREME (gf) バラマンディとシーフード 45.0
 Wild caught barramundi, pan seared, served on roast sweet potato with a selection of prawns, mussels, scallops, calamari & a yabby in a creamy white wine sauce.
 バラマンディ、スイートポテト、海老、ムール貝、ホタテ、イカ、淡水海老の白ワインクリームソース仕上げ

TASTE OF THE SEA テイストオブザシー 34.0
 Crispy beer battered reef fish, beer battered prawns, tempura soft shell crab, crumbed scallop, crusted calamari and fries served with a rocket, shaved parmesan & apple salad.
 白身魚、海老、ソフトシェルクラブ、ホタテ、イカの揚げ物盛り合わせ
 ポテトフライ、ルッコラとアップルサラダ付き

MUSSELS ムール貝 28.5
 Steamed plump Australian Blue mussels in your choice of chilli and tomato.
 チリトマト風味
 OR または
 Garlic, white wine, parsley & cream sauce.
 ガーリック、白ワイン、パセリのクリームソース

GARLIC YABBIES (gf) 淡水海老 46.5
 Local tableland yabbies oven roasted in garlic butter, served on seasoned rice.
 テーブルランド産淡水海老、ガーリックバター風味 ライス付き

BUCKET OF BUGS & PRAWNS バグ（ウチワエビの一種）と海老の盛り合わせ 45.0
 Chilled local bug tails and prawns served on ice with grilled ciabatta, mixed leaf salad & Mary Rose sauce.

ENTREE 前菜

MAIN メイン

CALAMARI STRIPS イカの唐揚げ 16.5 29.0
 Calamari strips coated in Dundee's special seasoning lightly fried & served with tom yum mayo.
 ダンディーズ特製イカの唐揚げにトムヤムマヨネーズを添えて

GARLIC PRAWNS (gf) 海老のガーリック風味 26.0 (5) 46.0 (9)
 Prawns sautéed in garlic with sundried tomatoes, English spinach, finished with white wine & cream served on jasmine rice.
 海老をガーリック、サンドライトマト、ほうれん草、白ワインとクリームでソテーし、ジャスミンライスにのせて

CHILLI PRAWNS 海老のチリ風味 26.0 (5) 46.0 (9)
 Prawns sautéed in fresh chilli deglazed with white wine and finished with rich tomato sauce and served on jasmine rice.
 海老をチリ、白ワイン、トマトソースでソテーし、ジャスミンライスにのせて

CHEF'S CHOICE SEAFOOD PLATTER (Recommended for 2)

market price 時価

シェフお薦めのシーフードの盛り合わせ ポテトフライ、トロピカルフルーツ付き

A selection of chilled prawns, bug tails, oysters, mussels & red claw with hot barramundi strips, prosciutto and pesto topped 1/2 scallops, hot crispy calamari, fries, garlic prawns with jasmine rice, steamed tomato and chilli blue shell mussels accompanied by tropical fruit & Dundee's sauces.

(冷) 海老、バグ (ウチワエビの一種) の尾、牡蠣、ムール貝、淡水海老

(温) バラマンディ、ホタテと生ハムのバジルソース添え、イカ、海老のガーリック風味、トマトチリ風味のムール貝

SEAFOOD TOWER FOR ONE

market price 時価

シーフードタワー (1人前) トロピカルフルーツ付き

A sumptuous hot and cold selection of chilled half mud crab, yabbies, prawns, mussels, oysters, bug tails, barramundi strips, grilled scallops & hot crispy calamari accompanied by tropical fruit & Dundee's sauces.

(冷) マッドクラブ 1/2 匹、淡水海老、海老、ムール貝、牡蠣、バグ (ウチワエビの一種) の尾

(温) バラマンディ、ホタテ、イカ

SEAFOOD PLATTER FOR TWO

market price 時価

シーフードの盛り合わせ (2人前) ポテトフライ、トロピカルフルーツ付き

A tempting selection of chilled whole mud crab, half lobster, yabbies, bug tails, prawns, oysters, mussels, grilled barramundi, half shell scallops, hot crispy calamari and fries accompanied by tropical fruit & Dundee's sauces.

(冷) マッドクラブ 1 匹、ロブスター 1/2 匹、淡水海老、バグ (ウチワエビの一種) の尾、海老、牡蠣、ムール貝

(温) バラマンディ、ホタテ、イカ

DUNDEE'S ULTIMATE SEAFOOD EXPERIENCE!

market price 時価

ダンディーズ特製シーフードの盛り合わせ (2名様以上)

ポテトフライ、トロピカルフルーツ付き

Hot and cold for two or more, this is for the serious seafood lover: A selection of chilled steamed mud crab, yabbies, prawns, oysters, mussels & bug tails with ½ BBQ lobster, garlic prawns, grilled barramundi, oysters kilpatrick, chilli bug tail spaghettini, steamed black mussels in tomato & chilli, prosciutto scallops, crispy calamari and fries accompanied by tropical fruit & Dundee's sauces.

(冷) 蒸しマッドクラブ、淡水海老、海老、牡蠣、ムール貝、バグの尾

(温) グリルしたロブスター 1/2 匹、海老のガーリック風味、バラマンディ、イカ、牡蠣のキルパトリック、バグのチリ風味スパゲティ、トマトチリ風味のムール貝、ホタテと生ハム

PASTA – Gluten free pasta available extra 2.0

パスタ (グルテンフリーパスタをご希望の場合は追加料金\$2)

SPINACH & RICOTTA RAVIOLI (v) Gluten free not available ほうれん草とリコッタチーズのラビオリ (グルテンフリーに変更不可) Pasta filled with spinach and ricotta cheese with a rich tomato sauce, drizzled with basil pesto.	25.0
SMOKED CHICKEN & CHORIZO PENNE スモークチキンとチョリゾーのペンネ Smoked chicken, chorizo, Kalamata olives & wild rocket tossed with penne pasta in a rich tomato and olive oil sauce.	29.0
AVOCADO, SWEET ONIONS, OLIVES & FETTA SPAGHETTINI (v) アボカド、スイートオニオン、オリーブとフェッタチーズのスパゲティ Thin spaghetti tossed with avocado, sweet red onions, olives, cherry tomatoes, red peppers & baby spinach with crumbled buffalo fetta.	27.0
BUGTAIL SPAGHETTINI バグ (ウチワエビの一種) の尾のスパゲティ Sautéed bug tails in chilli & garlic, tossed with thin spaghetti and wild rocket coated in lemon & olive oil.	37.5
BACON & MUSHROOM LINGUINE ベーコンとマッシュルームのリングイネ Sautéed bacon, mushroom & baby spinach in a white wine & creamy sauce, finished with green eschallots.	28.0
SEAFOOD LINGUINE シーフードのリングイネ Linguine pasta tossed with a selection of sautéed prawns, mussels, scallops, calamari & octopus in a garlic & tomato sauce.	39.0
PRAWN & SCALLOP PAPPARDELLE 海老とホタテのパッパルデッレ (幅広いリボン状のパスタの一種) Thick, flat pasta tossed with sautéed prawns, roe on scallops, semi dried tomatoes & spinach in a creamy white wine pesto sauce.	35.5

HOT ROCKS 石焼

YOU ARE THE CHEF!

熱々の石の上で、好きな焼き加減をご自身で料理いただき、お召し上がりいただけます。
Cook on a smoking hot volcanic rock! All rocks are served with a lime and soy, smoky barbeque, miso & sesame dipping sauces & potatoes of the day.

OZ BEEF ROCK (gf) オージービーフ 36.9
Australian prime eye fillet steak.

LAMB CUTLET ROCK ラムチョップ 38.0
Rosemary infused lamb cutlets.

HOP ROCK (gf) カンガルー 30.0
Lean Kangaroo fillet.

BUSH TUCKER ブッシュタッカー

ENTREE 前菜

MAIN メイン

KANGAROO SATAY (contains peanuts) カンガルーのサテー風味 19.0 32.0
Barbecued bite size pieces of skewered kangaroo, with a wombok, snowpea sprout & chilli salad with an Ooray plum & chilli dipping sauce.
串焼きカンガルーと白菜、豆苗、チリのサラダ (スパイシーピーナッツソース付き)

AUSSIE CONNECTION (contains peanuts) オージーコネクション 20.8 33.5
A combination of barbecued crocodile & kangaroo skewers, with a wombok, snowpea sprout & chilli salad with Ooray plum & chilli sauce, and lemon myrtle mayo.
串焼きカンガルー、串焼きワニと白菜、豆苗、チリのサラダ (照り焼きソース、スパイシーピーナッツソース付き)

CROCODILE SATAY (contains peanuts) ワニのサテー風味 21.0 35.0
Barbecued bite size pieces of skewered crocodile, with a wombok, snowpea sprout & chilli salad with a lemon myrtle mayo.
串焼きワニと白菜、豆苗、チリのサラダ (照り焼きソース付き)

KANGAROO LOIN (gf) グリルしたカンガルー 34.0
Peppered kangaroo loin fillet, chargrilled & sliced; served with honey roast sweet potato, crispy prosciutto, red wine jus and beetroot relish.
カンガルーフィレ肉にグリルした生ハム、ハチミツでローストしたスイートポテトに赤ワインソースとローズラジャムを添えて

AUSTRALIAN SAMPLER PLATE オーストラリアンサンブラープレート 42.5
A taste of Australia's most popular cuisine - chargrilled eye fillet, pan seared wild barramundi, kangaroo striploin satays, crocodile tail satays, emu chipolatas and a tiger prawn satay served with honey roast sweet potato, Ooray plum & chilli sauce, and lemon myrtle mayo.
アイフィレストーキー、バラマンディ、串焼きカンガルー、串焼きワニ、エミューソーセージ、タイガー海老、スイートポテト (照り焼きソース、スパイシーピーナッツソース、プラムソース付き)

DESSERTS デザート

Please feel free to request our dessert tray to view our great range of desserts.

CHEESE CAKE OF THE DAY 本日のチーズケーキ 15.0

Please ask staff for the flavour of today's cheese cake.

本日のチーズケーキはスタッフにご確認ください

MAGNUM LAVA マグナムラバ 18.5

Dark chocolate lava pudding with a mini Magnum ice-cream, honeycomb crumbs & double cream.

温かいチョコレートスフレにマグナムアイスクリーム、ハニーコンボ、クリームを添えて

STICKY DATE PUDDING スティッキーデーツプディング 15.0

Sticky date and ginger pudding served with toffee sauce and vanilla ice-cream.

デーツと生姜のスフレにトフィーソースとバニラアイスクリームを添えて

DUNDEE'S DESSERT TASTER ダンディーズデザートテイスター 19.5

Chocolate and Kahlua mousse tartlet, strawberry gelato in a waffle cone and a mango creme brulee.

チョコレートとカルーアムース、苺のジェラート、マンゴージュレ

COCONUT PARFAIT ココナッツパフェ 15.0

Coconut and Malibu parfait with lychee salsa and macadamia biscotti.

ココナッツとマリブのパフェにライチサルサとマカダミアナッツビスコッティを添えて

BANANA FRITTERS バナナフリッター 15.0

Cinnamon sugared banana fritters with toffee sauce and coconut gelato.

バナナの天ぷらにシナモンと砂糖をのせ、トフィーソースとココナッツジェラートを添えて

TODAY'S TART 本日のタルト 15.0

Tart of the day with blueberry compote and vanilla anglaise.

Ask staff for the flavour of today's tart.

本日のタルトはスタッフにご確認ください。

CHEESE PLATE チーズの盛り合わせ 22.5

Cheese plate consisting of three cheeses. Please see today's selection.

GELATO ジェラート 4.5

Choose from milk chocolate, strawberry, macadamia or coconut.

ミルクチョコレート、ストロベリー、マカダミアまたはココナッツフレーバーからお選びください。

SORBET シャーベット 4.5

Choose from passionfruit, mango, strawberry, lemon and lime.

パッションフルーツ、マンゴー、ストロベリーまたはレモンライムフレーバーからお選びください。

COFFEE コーヒー

Brand: Dundee's Ashore Blend

Roast: Dark

Crema: Solid, Hazelnut Brown

Aroma: Italian, Intensive, Fine Chocolate Note

Flavour: Perfectly Balanced, Well Rounded

	reg	mug
Cappuccino カプチーノ	4.0	4.8
Latte ラテ	4.0	4.8
Flat White フラットホワイト	4.0	4.8
Chai Latte チャイラテ	4.0	4.8
Long Black ロングブラック	3.7	
Short Black ショートブラック	3.7	
Long Macchiato ロングマキアート	3.7	
Short Macchiato ショートマキアート	3.7	
Ristretto リストレット	3.7	
Mochaccino モカ	4.3	4.9
Affogato (espresso & ice-cream) アフオガート	8.0	
Soy Milk 豆乳	0.5	
Extra Shot エクストラエスプレッソ	1.0	

TEA ティー

Brand: Serenetea

Pot of Tea (Single)	4.2
Breakfast blend 紅茶	
Earl Grey アールグレイ	
China Green 中国緑茶	
Chamomile カモミール	
Apple elderflower アップルエルダーフラワーティー	
Marrakech Mint ミントティー	
Ginger & Lemongrass レモンジンジャーティー	

Liqueur Coffee

Made with Dundee's signature ashore blend espresso coffee and topped with whipped cream.
Choose one of your favourite liqueurs or choose one of the following:

IRISH COFFEE - Jameson Irish Whiskey	11.0
ITALIAN COFFEE- Frangelico	11.0
ROMAN COFFEE - Galliano	11.0
JAMAICAN COFFEE - Jamaican Rum	11.0
MONTE CRISTO - Kahlua & Grand Marnier	11.0
IRISH CREAM COFFEE - Baileys	11.0

AFTER DINNER

PORT & MUSCAT

	gls
Penfolds Club	6.0
Galway Pipe	8.0
Penfolds Grandfather	14.0

COGNAC & BRANDY

	gls
St Agnes Brandy	10.5
Courvoisier vsop	12.0
Remy Martin vsop	14.0
Hennessy vsop	14.0

DIGESTIVE

	gls
Grappa Nard	10.0
Limoncello	10.0

DESSERT WINES (75ml glass)

	gls	bot
Campbells Topaque	8.0	35.5
Campbells Muscat	8.0	35.5