



TO START 开胃菜

CHOPPED SALAD 蔬菜沙拉 (G) (D)	750
黄油生菜，牛油果，苹果，蓝纹奶酪，面包丁和红酒醋	
FRESH ONION SOUP 法式洋葱汤 (G) (E) (D)	850
酥皮，黄油焖洋葱，干邑，百里香小牛肉汤	
CHILLED YELLOW CURRY MUD CRAB 法式凉黄咖喱青蟹 (SF) (D) (E)	1,100
水煮青蟹，乳油，法式酸奶油，黄瓜，豆角 & 米果	
BLACK ANGUS STEAK TARTARE 黑安格斯牛排鞑靼 (F)	960
手切生牛肉搭配锅巴，泰式烧烤酱，洋葱 & 鱼子酱	
CRAB CAKE 蟹肉饼 (SF) (D) (S)	1,050
大块蟹肉，葱，茼蒿，柠檬，苹果和泰式咖喱酱	
HOUSE SMOKED TASMANIAN SALMON 自制烟熏三文鱼 (F) (D)	850
搭配辣根酸奶油，三文鱼皮片，鱼子酱&青柠酱汁	
WHITE PRAWN & POMELO 白虾 & 西柚 (N) (SF) (F)	875
烤白虾，搭配牛油果，萝卜，茴香搭配罗望子酱	
HALF SHELL HOKKAIDO SCALLOPS 半壳北海道扇贝 (SF) (E)	1,000
煎带子，自制黑布丁，烟熏韭葱 & 韭菜酱汁	
LINE CAUGHT SQUID 鱿鱼 (E) (SF)	750
碳烤鱿鱼，咸鸭蛋黑咖喱 & 大蒜韭菜油	

THE CUTS 牛排

JACK'S CREEK GRAIN FED TENDERLOIN	3,200
280g 杰克溪谷饲菲力牛排	
JACK'S CREEK GRAIN FED SIRLOIN	2,950
300g 杰克溪谷饲西冷牛排	
OBE ORGANIC GRASS FED RIB EYE	3,250
300g OBE农场有机草饲肋眼牛排	
AUSKOBE GOLD 9 SCORE PURE BREED WAGYU TENDERLOIN	5,150
250g 澳斯柯碧Gold9级别纯种和牛菲力牛排	
AUSKOBE GOLD 9 SCORE PURE BREED WAGYU RIB EYE	5,200
280g 澳斯柯碧Gold9级别纯种和牛肋眼牛排	
HOKKAIDO A4 SIRLOIN	5,400
250g 北海道A4西冷牛排	
JACK'S CREEK WAGYU PRIME RIB	9,100
800g 杰克溪和牛肋排 (两人份)	
LAMB RACK FRENCHED CUT	2,950
380g 法式羊排	
GRILLED ROCK LOBSTER (SF) (D)	4,250
800g 烤岩龙虾	
MISO MARINATED WILD HALIBUT (F) (N) (D)	2,350
250g 味噌酱腌制的大比目鱼	
LEADER TIGER PRAWNS (SF) (D)	2,900
420g 虎虾	
GRILLED CHICKEN FLINTSTONE (D)	5,300
800g 燧石烤鸡 (双人份)	

可持展——批量繁殖是残酷的。我们所使用的肉类，所有的动物都受到人道主义的对待，并且过着无压力和幸福的生活。

SAUCES 酱汁

TRUFFLE HOLLANDAISE 松露荷兰酱 (E)(D)

MUSHROOM 蘑菇酱 (D)

BÉARNAISE 蛋黄酱 (E)(D)

PAPAYA BBQ 青木瓜BBQ (D)

PEPPERCORN 胡椒酱 (D)

CHARRED NAM JIM JAEW 泰式烧烤酱 (F)(D)

ACCOMPANIMENTS 配菜

TOM YUM SPICED ONION RINGS 冬阴功味的洋葱圈 (G) 280

CREAMED SILVER BEET SPINACH 奶油银甜菜菠菜 (G)(D) 280

TRUFFLE MAC & CHEESE 松露起司通心粉 (G)(D) 400

BLUE CHEESE SALAD 蓝芝士沙拉 (G)(D) 380

ASPARAGUS BROWN BUTTER 竹笋 (D) 385

EDAMAME "A LA FRANÇAISE" WITH HOUSE SMOKED GUANCIALE 280
日本毛豆搭配风干猪面颊肉

RED CHEDDAR CHEESE RÖSTI & FRIED DUCK EGG (E)(D) 300
红切达芝士土豆饼 & 煎鸭蛋

POTATO, COMTE & SMOKED BACON GRATIN (G)(D) 380
土豆，孔泰芝士 & 烟熏腌制培根脆皮烙菜

SAUTEED MUSHROOM & MACADAMIA 炒蘑菇和澳洲坚果 (N)(D) 300

FRENCH FRIES 薯条 300

DESSERTS 甜点

NITRO PINEAPPLE SUNDAE 菠萝圣代 (E)(D)	750
搭配烤菠萝，叶子，朗姆酒，蛋白酥，咖啡蜂蜜	
THAI TEA DOUGHNUTS 泰式奶茶甜甜 (G)(D)(S)	495
肉桂糖，红茶奶油 & 黑芝麻冰淇淋	
DULCE CHOCOLATE PARFAIT 巧克力巴菲 (G)(D)	530
烤香蕉焦糖，椰子达克瓦兹 & 拔丝糖	
PASSION FRUIT TART 百香果挞 (N)(D)(G)	480
搭配腰果果仁糖，椰子酸奶 & 桑葚冰淇淋	
VALRHONA HOT CHOCOLATE PUDDING 法芙娜热巧克力布丁 (G)(D)	790
新鲜烘焙的巧克力布丁搭配香草冰淇淋	
APPLE TART TATIN 法式苹果挞 (G)(E)	1,320
焦糖苹果酥饼搭配香草冰淇淋 & 柠檬酱（两人份 - 需要大概20分钟的准备时间）	

TO MATCH DESSERTS

甜点的最佳搭配

LIMONCELLO 意大利柠檬甜酒	340
GRAND MARNIER 金万利	475
DISARONNO AMARETTO 意大利杏仁酒	800
KAHLUA 可可利口酒	365
FRANGELICO 弗朗基里科菠萝啤酒	465
BAILEYS IRISH CREAM 百利甜酒	375
GRAPPA CASTELLO DI BARBARESCO 巴巴莱斯科格拉帕白兰地	450
TAYLORS FINE TAWNY PORT, PORTUGAL NV 泰来波特酒，葡萄牙 NV	440