

Salt grill & Sky bar



Caviar & Oysters

キャビア"シベリアン" Antonius caviar Poland Siberian
30g 158 | 50g 218

キャビア"オシエトラ"Antonius caviar Poland Oscietra
30g 188 | 50g 248

イクラ Yarra Valley VIC 産 salmon caviar, Victoria Australia 25g 49

生牡蠣 Oysters, natural ½ dozen 37 | dozen 69

生牡蠣 ヘンドリックス ジン 胡瓜のグラニタを添えて
Hendrick's gin & cucumber granita ½ dozen 39 | dozen 75

生牡蠣 柚子 ポン酢 新鮮なイクラを添えて
Yuzu, ponzu, Yarra Valley trout roe ½ dozen 39 | dozen 75

Appetizers

Geraldton WA 産ヒラマサの刺身 Yarra Valley 産イクラ アボカドクリーム
白醤油 ハーブオイル Kingfish 32

和牛のタルタル仕立て 平飼い鶏卵黄のコンフィ キノコの酢漬け ウスターシ
ャーアイオリ クレソン Wagyu tartare 29

Shark Bay WA 産 ブラックタイガー 海老のグリル 昆布焦がしバター
ガーリッククリーム ライム Tiger prawns 35

トリュフブラタチーズ エアリュームピーツ ホワイトアスパラガス 黒ニンニ
ク 燻製 EVO v Whipped truffle burrata 28

エアリュームトマトと無花果のサラダ 自家製リコッタチーズ ノチェラオリ
ヴ 熟成バルサミコヴィネガー Heirloom tomato & fig salad 25

Fremantle WA 産 タコの冷製テリーヌ ポテトと胡瓜のサラダ 焦がし胡椒の
ピューレ イカ墨アイオリ シトラス EVO Octopus 34

Bangalow NSW 産 豚の頬肉アドボ風 ホワイトオニオンのピューレ 胡瓜のマ
リネ グリーンマンゴー パフドライス Pork Cheek 31

Tasting Menu

160++
6 course

コースメニューは別途ご用意しております
スタッフにお問い合わせください

General Manager – Tim Dopson
Executive Chef – Jake Kowalewski

All our meats are free range farmed
Minimum spend per person 40 lunch | 60 dinner

Japanese Menu

Off the Grill

Bangalow NSW 産ポークチョップ 280g
チュミチュリソース 焦がしフェネル ブロッコリーニ
Pork chop 58

オーストラリア産 ラム
ミントとエンドウ豆のムース 自家製ピスタチオ&ドゥッカスパイス
グリーンピース ホワイトアスパラガス
Lamb 72

King Island TAS 産 100%牧草牛 テンダーロイン 220g
セロリ&トリュフのグラタン マデイラソース
Angus Hereford Tenderloin MBS 1+ 88

Riverina NSW 産 長期穀物アングス牛リブアイ 300g
焦がし玉ねぎ 西洋ネギのフライ ボードレイズソース
Pure Black Angus Ribeye MBS 3+ 88

Little Joe NSW/VIC 産 牧草牛サーロイン 300g
自家製フレンチフライ カフェ・ド・パリバター
Steak Frites Angus Ribeye MBS 4+ 88

Westholme Wagyu QLD 産 ランプキャップ 200g
熟成シェリーヴィネガー ローステッドトマト ワサビのジュ
Rump cap MBS 4-5+ 69

Mains

ハーブ&ポテト自家製ニョッキ 野生キノコのラグー グリーンピース ペコリー
ノチーズ イタリア産トリュフ v Gnocchi starter 28 / main 44

Cone Bay WA産バラマンディのグリル 濃厚ビスクソース キップフラワーポテ
ト バターミルク サムファイア Barramundi 56

New Zealand産キングサーモンのグリル Cloudy Bay産クラム 出汁&鰹のブ
ロス コンフィトマト プティポワソース King salmon 59

Sides

ロメインレタス バターミルク 卵黄の燻製とチャイブ Baby Romaine lettuce 14

ケールサラダ 石榴 ピコ・デ・ガロ 穀物 Kale salad v 16

キングブラウンマッシュルーム ニンニクのコンフィチャイブとタラゴン
King brown mushroom v 16

トリュフポテトピューレ Truffle potato puree v 19

マッシュポテト Potato puree v 14

フレンチフライ ハーブソルト 自家製ケチャップ House cut fries v 16

Sauces & Compound Butters

ベアルネーズソース Béarnaise 骨髄バター Bone marrow butter
カフェ・ド・パリバター Café de Paris butter ワサビのジュ Wasabi jus
ボードレイズソース bordelaise sauce ペッパーコーンソース 3 peppercorn
マデイラソース Madeira jus 自家製ケチャップ House made ketchup
All sauces +4

v - ベジタリアンの方でもお召し上がり頂けます

Lunch Set Menu 49

Lunch Set Menu 59 with a glass of house wine or fresh juice

11:30 to 13:45 (last order)

Starters

WA 産ヒラマサの刺身 ヤラヴァレー 産イクラ アヴォカドクリーム ハーブオイル	Geraldton kingfish
エアルームトマトとイチジクのサラダ 自家製リコッタチーズ ノチェラオリーブ 熟成シェリーヴィネガー	Heirloom tomato & fig salad
本日の前菜	Chef's starter of the day
和牛のタルタル仕立て 平飼い鶏卵黄のコンフィ キノコの酢漬け ウースターソースアイオリ クレソン	Wagyu tartare
Bangalow 産豚の頬肉アドボ風 +6 玉ねぎのピューレ 胡瓜の酢漬け グリーンマンゴー パフドライス	Pork cheek

Mains

本日の和牛カット(180g) +15	Wagyu cut of the day (180g)
コンフィにした鴨もも肉 バルメザンチーズポレンタ クレソン オレンジ フェネル	Confit Irish duck leg
牧草牛のサーロイン ほうれん草のソテー ニンニクのコンフィ フライドケール ペッパーソース	Little Joe grass fed sirloin (180g)
本日の鮮魚	Market fish of the day
ハーブとジャガイモの自家製ニョッキ 野生キノコのラグー グリーンピース ペコリーノチーズ トリュフ	Potato gnocchi v

Sides 9 each

ロメインレタス バターミルク 卵黄の燻製 チャイブ	Baby Romaine
ケールのサラダ 石榴 ピコ・デ・ガロ 穀物	Kale salad v
キングブラウンマッシュルーム コンフィにした大蒜 チャイブ タラゴン	King brown mushroom v
マッシュドポテト	Potato puree v
フレンチフライ ハーブソルト 自家製ケチャップ	House cut fries v

Desserts

本日のソルベ	Sorbet of the day
本日のデザート	Dessert of the day
本日のチーズ2種盛り (TAS産のハニーカム グレーブ 自家製洋梨のジャム ラボッシュを添えて)	Chef's selection cheese (2 types)

Coffee or tea

Lunch Menu for groups of 1 – 10 people
v - ベジタリアンの方でもお召し上がり頂けます

Japanese Menu

Salt grill & Sky bar



General Manager – Tim Dopson
Executive Chef – Jake Kowalewski

All our meats are free range farmed

Please note a 10% service charge and 7% GST
will be added to the final bill

Salt grill & Sky bar



Tasting Menu

160 per person

260 per person including Sommelier's wine choice

Last order for lunch 13.00 / dinner 21.00

生牡蠣 シドニーロック 2 種盛り

Sydney rock oyster two ways

ヒラマサの刺身 Yarra Valley 産イクラ アヴォカドクリーム ハーブオイル

Geraldton kingfish

Janzs Premium Rose NV, Pipers River Tasmania

ホイップドトリュフ Burrata エアリュームビーツ ホワイトアスパラガス 黒ニンニク 燻製 EVO

Whiooed truffle burrata

Yalumba The Y series Pinot Grigio 2018, Eden Valley South Australia

和牛のタルタル仕立て 平飼い鶏の卵黄 キノコの酢漬け ウスターシャーアイオリ クレソン

Wagyu tartare

Marques de Casa Concha Chardonnay 2017, Limari Valley Chile

豚の頬肉 "アドボ風" ホワイトオニオンのピューレ グリーンマンゴー パフドライス

Bangalow pork cheek "adobo"

Yalumba Old Bush Vine Grenache 2016, Barossa Valley South Australia

QLD 州 Westholme 和牛のグリル セロリとトリュフのグラタン マデイラソース

Westholme Wagyu

La Chamiza Martin Alsina Malbec 2014, Mendoza Argentina

チョコレートの食感 塩 コーヒー ヴァニラクリーム

Textures of chocolate

Yalumba FSW8B 2017, Wrattenbully South Australia

お茶菓子

Petit four

Japanese Menu

Please note a 10% service charge and 7% GST will be added to the final bill

Weekend Social

Entrees

クラシック和牛タルタル Beef tartare

平飼い鶏の卵黄 ブリオッシュ

本日のお刺身 Sashimi of the day

ホイップドトリュフブッラータ Burrata

ヘアールームビーツ ホホワイトアスパラガス 黒ニンニク 燻製EVO

NZ産冷燻製“Aoraki”キングサーモン Salmon

胡瓜のピクルス フレッシュクリーム 西洋ワサビ

自家製豪州和牛ブレゾーラ Bresaola

オニオンジャム キノコの酢漬け サウドゥー

トリュフとパルメザン ポレンタ Polenta

大分のとろとろ半熟卵 しめじ 芽葱

ブラックタイガーのグリル Prawns +6

昆布焦がしバター lap cheong チリジャム シーアスパラガス

Salt grill & Sky bar

....

Japanese Menu

Mains

味噌とNSW産豚バラ肉香ばし焼 Pork belly

温製キムチポテト 林檎とキャベツのコールスロー

低温調理したスパイスラムショルダー Lamb

サフランフレゴーラ ライタ 胡瓜のサラダ

"Inasal" ローストチキン Chicken

トリュフフライドライス 温泉卵 トマトのサラダ

炙りキハダ鮪 ゴマと海苔のマリネ Tuna

マリネした蕎麦のサラダ 半熟卵

ハーブ&ポテトの自家製ニョッキ Gnocchi

野生キノコのラグー ペコリーノチーズ グリーンピース トリュフ V

本日の魚 Market fish of the day

WA産アンガス牛リブアイ Angus Ribeye

ハウスカットフライ ロメインレタス チュミチュリソース アイオリ

QLD産和牛種のイチボ Wagyu rump cap +15

マッシュルームラグー 大分の卵目玉焼き トリュフポテトピューレ

Sides +8 each

ブロッコリーニ サルサヴェルデ Grilled broccolini

ベイビーロメインレタス 卵黄の燻製 バターミルク 芽葱 Lettuce

ケールサラダ 石榴 ピコ・デ・ガロ Kale salad

アヴォカド EVO 塩 & 胡椒 Avocado

平飼い卵 2玉 (お好みの調理法をお伝え下さい) Free range eggs

Umamiマッシュルームのラグー Mushroom ragout

ハンドカットフライ 自家製ケチャップ Hand cut chips

Desserts

自家製ココナッツソルベ Coconut sorbet

季節のフルーツとベリー

パヴロバ Pavlova

桃 マカデミアナッツ & ココナッツ

バナナタルト Banoffee tart

味噌キャラメル チョコレート&バナナムース バナナチップス
シナモン

3種のチーズ盛り+6 Cheese

TAS産ハニーカム 自家製洋梨のジャム ラボッシュ

チェダー semi hard cow UK Aged cheddar

ブリー bloomy rid cow FRA Brie au poivre

コンテ aged hard cow FRA Comte du jura

フルムダンベール blue cow FRA Fourme d'ambert

レボロツション washed cow FRA Reblochon

ボタン デ クロット chèvre goat FRA Bouton de culotte

トム デ サヴォア semi hard cow FRA Tomme de savoie

Tea or Coffee

Brunch Set Menu \$58++ per person

Please note a 10% service charge & 7% GST will be added to the final bill