

Dundee's

Iconic Waterfront Dining
CAIRNS, AUSTRALIA



JAPANESE MENU

営業時間

ブランチ 9.30am – 11.30am (最終案内)

ランチ 11.30am – 3pm

ディナー 4pm – Late

要予約

1986年の創業以来、Dundee'sレストランは地域に根ざし、地元での経営と運営を続けてまいりました。

私たちは、地元の生産者や企業を応援することを大切にしています。

料理のアイデアやレシピは、オーストラリア、特にトロピカル・ノース・クイーンズランドの恵まれた自然の中で育まれた、厳選されたシーフード、ビーフ、ポーク、チキン、そして新鮮な農産物から生まれています。

Dundee'sでは、現代的なスタイルを取り入れた、新しい感覚のダイニング体験を通して、五感で楽しめるひとときをご提供しております。

私たちの料理は、一皿ひとさらに「アイデア」「色」「思い出」といったインスピレーションから始まり、そこに工夫を重ねながら、必要なものを加えたり引いたりし、素材そのものの魅力を引き出すよう心がけております。そして、日頃より私たちを支えてくださる皆さまに、心より感謝申し上げます。

dundees.com.au



starters/sharing スターター

アレルギーのある方は、すべての原材料を記載しておりませんので、ウェイターにお知らせください。

Breads パン

GRILLED SOURDOUGH **グリルドサワードウブレッド (V) (3)** 13.5
サワードウブレッドのスライス、バターとローズマリー&ガーリック・オリーブオイル添え

GARLIC BREAD **ガーリック・ブレッド(V) (3)** 10.5
サワードウブレッドにガーリック、パセリ、セミドライトマトバターをトッピング
+ Add Cheese チーズを加える 5.5
+ Add Chilli 唐辛子を加える 3.5

BRUSCHETTA **ブルシェッタ (V) (1)** 4.5
グルテンフリーパンもご用意できます (追加料金あり)

Grilled sourdough Vienna bread topped with cherry tomatoes, red onion & basil salsa 7.5
グリルしたサワードウブレッド にチェリートマトをトッピング、
レッドオニオン&バジルサルサ

Grilled sourdough Vienna bread, sweet onion, red pepper, bocconcini & prosciutto 11
グリルしたサワードウブレッド、スイートオニオン、レッドペッパー、
ボッコンチーニ&プロシュート

Grilled sourdough Vienna bread, smoked salmon, avocado, wild rocket, 19
capers & dill sour cream
グリルしたサワードウブレッド、スモークサーモン、アボカド、
ワイルドロケット、ケッパーアンドディルサワークリーム

ANTIPASTO **アンティパスト** 42
生ハムの盛り合わせ、ハンガリー産サラミ、スモークサーモン、カラマタオリーブ、セミドライ
オリーブトマト、赤ピーマンの炭火焼き、アーティチョーク、バルサミコオニオン、ボッコンチ
ーニ、バジルペースト、トマトとフェネルのレリッシュ、チャバタトースト、ラバッシュ

DIPS PLATE (gluten-free available) **ディップスプレート (グルテンフリー可)** 21
ビーツとフェタ、ブラックオリーブのタプナード、ガーリックフムス、ブレッドスティックと
グリルしたサワードウブレッド添え

Australian Oysters

オーストラリア産牡蠣 (最低3個から)

当店の牡蠣は、地元のシーフード業者より毎日新鮮なものを仕入れ、その日に殻を剥いてご提供しています。

NATURAL ナチュラル (生牡蠣)

醤油、生姜、ライムのディップソースを添えて

各6.5

KILPATRICK キルパトリック (焼き牡蠣)

ベーコンとダンディーズ特製ウスターソースをのせ香ばしく焼いた牡蠣

各7

MORNAY モルネー (焼き牡蠣)

モルネーソースとパルメザンチーズをのせて香ばしく焼いた牡蠣

各7

GIN BLOODY MARY OYSTER SHOOTER (生牡蠣)

ジン・ブラッディ・メリー・オイスター・シューター

ピンクジンで仕上げたブラッディ・メリーを注いだショットスタイル

パリッとしたセロリスティックを添えて

各7

entrees 前菜

SOUP OF THE DAY 本日のスープ

詳しくはウェイターにお尋ねください。

14

BAKED CAMEMBERT ベイクド・カマンベール (シェアにおすすめ)

地元テーブルランド産Galloのミニ・カマンベール・ホイールをオーブンで焼き上げ、
ピーカンナッツ、ローズマリー、蜂蜜をトッピング
ブリオッシュ・クリスプとトーストした サワードウブレッド付き

45

CRAB & CORN ARANCINI クラブ&コーン アランチーニ (M)

蟹肉ととうもろこしを混ぜ込んだリゾットライスコロッケ

ルッコラ、アップル、ローストパプリカのヴィネグレットを添えて

21.5

KOREAN CHICKEN WINGS **韓国風手羽先** 23.5

スパイシーに仕上げた手羽先に、韓国風の甘酢ソースを絡め
黒ごまと海苔入りのコールスローを添えて

SEAFOOD CHOWDER **シーフードチャウダー (M)** (ベーコン入り) 31

濃厚でクリーミーなシーフーズープに、グリルしたサワードウブレッドを添えて

ROAST DUCK SPRING ROLLS **ロースト鴨肉春巻き (3)** 20.5

チリ、ライム、コリアンダーのディップソース添え

FIELD MUSHROOMS **フィールドマッシュルーム (V)** 22.5

グリルしたサワードウブレッドに、ソテーしたマッシュルームとローストパプリカをのせて
バッファローフェタとルッコラ、トリュフオイルトッピング

SOFT SHELL CRAB **ソフトシェルクラブ (3) (I)** 24.5

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

DUNDEE'S TASTER PLATE **ダンディーズ・テイスター・プレート (M)** 53

プロシュートをのせたホタテ (2)、天ぷらソフトシェルクラブ、
ジン・ブラッディメリー・オイスターシューター (2)、クラステッド・カラマリ、
韓国風手羽先 (2)、ロースト鴨春巻き (2)、冷製エビの盛り合わせ

CALAMARI STRIPS **カラマリ・ストリップス (I)** 23.5

ダンディーズの特製調味料で味付けしたライトなイカフライ。
ピリ辛トムヤム・マヨネーズ添え

GARLIC PRAWNS **海老のガーリック風味(GF) (A)** 前菜 (4) 25 メイン (7) 47

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た海老を
ジャスミンライスに乗せて

※ 一部の原材料は記載されていない場合があります。アレルギーや食物不耐性のある方はスタッフに
お知らせください。

※ 祝祭日には15%のサーチャージを頂戴いたします。

salads サラダ

WILD ROCKET ルッコラとリンゴのサラダ (GF)

27

ワイルドルッコラ、パルメザンチーズ、リンゴ、刻みピーカンナッツのバルサミコ酢和え

QUINOA & BEETROOT SALAD キヌアとビーツのサラダ (V, GF)

21.5

オーガニックミックスキヌア、ビーツ、セミドライ克蘭ベリー、カシューナッツ、ブルーチーズ、ミックスリーフ

シトラス風味のエクストラバージンオリーブオイルドレッシング和え

ROAST SWEET POTATO & ARTICHOKE SALAD

21.5

ローストスイートポテトとアーティチョークのサラダ (V, GF)

ローストしたスイートポテト、アーティチョーク、赤パプリカ、ボッコンチーニ、ベビースピナッチをシトラスドレッシング和え、トーストした松の実をトッピング

THAI STYLE SALAD タイ風サラダ

アジアンスタイルのサラダにフライドエシャロットをトッピング

醤油と生姜のドレッシング和え

With Beef ビーフ

27

With Calamari イカフライ (i)

27

With Chicken チキン

27

With Prawn 海老 4尾 (a)

38

CAESAR SALAD シーザーサラダ (GF可)

前菜

メイン

ベビーコスリーフ、パルメザンチーズ、アンチョビ、ベーコン、クルトン

15.5

22.5

クリーミーなアンチョビドレッシング和え

OCTOPUS SALAD タコのサラダ

28

マリネしたベビーオクトパスを、甘い玉ねぎ、ローストした赤パプリカ、ブラックオリーブ、ルッコラのサラダと和え、フェタチーズを添えて

All Salads Available with Toppers / すべてのサラダにトッピングを追加できます

With Spicy Fried or Grilled Chicken スパイスーフライドまたはグリルチキン

10.5

With Calamari イカフライ(i)

9.5

With Smoked Salmon スモークサーモン(a)

15.5

With Lamb Cutlets (2) ラムチョップ2(a)

15.5

With Chilled Tiger Prawns (4) 冷製タイガー海老4尾(a)

15.5

seafood mains

シーフード・メイン

BARRAMUNDI バラマンディ (GF) (A)

51

地元産のバラマンディ（白身魚）をパリッとソテーし、ローストスイートポテトにのせ
ボウエン産マンゴーのサルサとレモン風味のブルブランソースをトッピング

BEER BATTERED FISH & CHIPS ビアバター・フィッシュ&チップス (A)

39

ビール衣をまとわせカラッと揚げたリーフフィッシュ
フライドポテト、ミックスリーフサラダ、ライム風味のマヨネーズを添えて

BARRAMUNDI SUPREME バラマンディ・シュプリーム (GF) (M)

64

地元で獲れたバラマンディ（白身魚）をパリッとソテーし、ローストスイートポテトの上に
海老、ムール貝、ホタテ、タコ、イカを合わせたクリーミーな白ワインソース添え。

TASTE OF THE SEA テイスト・オブ・ザ・シー (M)

60

カリッと揚げたビール衣のリーフフィッシュ（1）、ビール衣の海老（2）、
天ぷらソフトシェルクラブ（1）、グリルホタテ（2）、クラステッド・カラマリの盛り合わせ
ルッコラ、削りたてパルメザンチーズ、アップルサラダとフライドポテト添え

MUSSELS ムール貝・オーストラリアンブルー (A)

45

ふっくらと蒸し上げたオーストラリア産ブルームール貝

お好みのソースをお選びください：

- Chilli and tomato チリ&トマトソース
- Garlic, white wine, parsley & cream sauce ガーリック、白ワイン、パセリ&クリームソース

TRIO SEAFOOD BOWL トリオ・シーフードボウル

70

冷製の海老(6)、バグテール半身(2)（ウチワエビの一種）、生牡蠣(3)の盛り合わせ。

PENANG SEAFOOD CURRY シーフードカレー(M)

52

魚介類のココナッツカレー

ジャスミンライス、マンゴーサルサ、パパダム添え

CALAMARI WITH MANGO SALAD **カラマリとマンゴーサラダ** 53

軽い衣でさっと揚げたイカフライに、マンゴー、ミックスリーフ、チェリートマト、チリを合わせたライムドレッシングのフレッシュサラダ添え。

TASMANIAN SALMON **タスマニア産サーモン(A)** 57

皮目をパリッと焼き上げたサーモンをポテトロスティにのせ、アスパラガス、オレンジ、赤玉ねぎ、ルッコラのサラダを添え、
デビッドソンプラムのビネグレット仕上げ

DUNDEE'S SEAFOOD TOWER **ダンディーズ・シーフードタワー(M)** 130

冷)マッドクラブ 1/2杯、淡水海老(2)、海老(4)、バグ(2半身)、ムール貝(2)、
生牡蠣(3)、季節のフルーツ
温)バラマンディのフライ(2)、ホタテ(2)、イカフライ

アップグレード可能:

- + トロピカルロブスター尾身 (200g) ガーリックバター & チーズ焼きを追加 59
- + チリムール貝を追加 (a) 19.5
- + 海老のガーリック風味を追加 (a) 19.5

CHEF'S CHOICE PLATTER FOR TWO **シェフおまかせプラッター(2名様用)** 180

冷製タイガーブラウン(6)、生牡蠣(4)、半身ウチワエビ(4)、
チリトマトムール貝、ガーリック海老パスタ、ソフトシェルクラブフライ、
白身魚のフライ、イカフライ、フライドポテト、トロピカルフルーツ、各種ソース

DUNDEE'S BARRIER REEF **ダンディーズ・バリアリーフ(M)** 395

豪華なシーフードの盛り合わせ

冷) マッドクラブ(1)、淡水海老(4)、海老(4)、バグテール(4)、生牡蠣、
ムール貝、季節のフルーツ
温) ロブスター(1/2)、海老のガーリック風味(4)、チリ風味のムール貝、イカフライ、
グリルバラマンディ(1)、ホタテ(2)、特製ソースを添えて

一部の原材料が記載されていない場合があります。

アレルギーや食物不耐性がある方は、スタッフまでお知らせください。

祝祭日には15%の追加料金を頂戴いたします。

from the grill グリル料理

地元の精肉店から仕入れた最高品質のブラックアンガスビーフを使用。シェフが自ら肉を切り分け、お好みの焼き加減で香ばしく調理します。ポテトとソースはお好みでお選びいただけます。

SIRLOIN STEAK サーロインステーキ（穀物肥育）

200g 47 300g 56

風味豊かな赤身と適度な脂のバランスが楽しめる、
120日間穀物肥育されたブラックアンガス牛の人気部位

EYE FILLET アイフィレスステーキ（穀物肥育）

220g 63

脂肪が少なく、柔らかな肉質が特徴のブラックアンガス牛の最高級部位

RUMP ランプステーキ（穀物肥育）

250g 43 500g 56

赤身本来の旨みをしっかり味わえる、100日以上穀物肥育されたブラックアンガス牛の部位

How would you like your steak cooked? ステーキの焼き加減は？

Blue ブルー、Rare レア、Medium Rare ミディアム/レア、Medium ミディアム、Medium/Well ミディアム / ウェル、Well Done ウェルダン、Cremated 超ウェルダン

TURN YOUR STEAK INTO A SURF 'N TURF サーフアンドターフアップグレード

17.5

海老(3)、セミドライトマト、イングリッシュスピナッチ、
白ワインとクリームソースを添えて

TURN YOUR STEAK INTO A RIB COMBO リブコンボアップグレード

21.5

特製ソースで焼き上げたポークリブ添え

SAUCES ソース

Mushroom

マッシュルームソース

Green Peppercorn

グリーンペッパーコーンソース

Smoky BBQ

スモーキーバーベキュー ソース

Red wine jus 赤ワインソース

POTATO ポテト

Honey roast sweet potato

はちみつと胡麻で仕上げたスイートポテト

Creamy Mash マッシュポテト

Sweet Potato Fries

スイートポテトフライ

Crunchy Fries フライドポテト

PORK RIBS **ポークリブ** 63

香ばしいヒッコリー風味のポークリブに、コールスロー、フライドポテト
スモーキーBBQディップソースを添えて

MOROCCAN LAMB CUTLETS **モロッカン・ラムチョップ (3)** 64

モロッコ風スパイスで味付けしたラムチョップに、ローストしたスイートポテト、
フムス、ルッコラ、ヨーグルトとライムのドレッシングを添えて

CHICKEN BREAST **鶏の胸肉 (gf) ※調理に25〜30分ほどかかります** 42

皮付きチキンブレストに、セミドライトマト、ガーリックバター、
アボカドを詰めてオーブンで焼き上げ、ローストスイートポテトと
スナップエンドウ、クリーミーなマカダミアナッツペストソースを添えて

CHAR SUI DUCK BREAST AND SCALLOPS **チャーシュー風味の鴨胸肉とホタテのソテー** 59.5

チャーシュー風に味付けした鴨胸肉とホタテのソテー。キャラメリゼしたスイートポテト、
スナップえんどう、チリ、ほうれん草を添え、オレンジ醤油ソースで仕上げました。

VEAL SHANK **仔牛のすね肉 1.2kg** 105

じっくり煮込んだ仔牛のすね肉に、アプリコットと赤ワインのソースを合わせ、クリーミーマッ
シュポテトとブロッコリーを添えて。お二人以上でのシェアがおすすめ。

sides **サイド** 8.5

COLESLAW **コールスロ**

ROCKET & APPLE SALAD
リンゴとルッコラのサラダ

QUINOA & BEETROOT SALAD
キヌアとビーツのサラダ

MIXED LEAF SALAD **ミックスリーフ**

CAESAR SALAD **シーザーサラダ**

STEAMED RICE **白ご飯**

SUGAR SNAP PEAS
チリとガーリックでソテーしたえんどう豆

SAUTEED MUSHROOMS
マッシュルーム炒め

MIXED VEGETABLES **温野菜**

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

CREAMY MASHED POTATO **マッシュポテト**

SWEET POTATO FRIES
スイートポテトフライ

CRUNCHY FRIES **フライドポテト**

hot rocks 石焼き

熱々の石焼きの上で、お好みの焼き加減でお召し上がりいただけます。

BEEF ROCK **ビーフ・ロック220g**

59

120日間穀物で育てたプライム・アイフィレ肉を 熱々の火山石で焼きながらお楽しみいただけます。

ポテトをフライドポテト、マッシュポテト、スイートポテトフライ又はハニーローストスイートポテトからお選び下さい。

LAMB CUTLET ROCK **ラムチョップ (3)**

55

モロッカンスパイスで味付けしたラムチョップを、
熱々の火山石で焼きながらお楽しみいただけます。

ポテトをフライドポテト、マッシュポテト、スイートポテトフライ又はハニーローストスイートポテトからお選び下さい。

HOP ROCK **ホップ・ロック 200g**

45.5

赤ワインとタイムでマリネしたカンガルーロインを、
熱々の火山石で焼きながらお楽しみいただけます。

ポテトをフライドポテト、マッシュポテト、スイートポテトフライ又はハニーローストスイートポテトからお選び下さい。

CROCODILE ROCK **(クロコダイル・ロック)**

40.5

マリネしたクロコダイルサテー (4本) を、
熱々の火山石で焼きながらお楽しみいただけます。

ポテトをフライドポテト、マッシュポテト、スイートポテトフライ又はハニーローストスイートポテトからお選び下さい。

bushtucker

ブッシュタッカー

KANGAROO SATAYS **カンガルーサテー** 前菜 (3本) 24.5 | メイン (6本) 45.5

マリネしたカンガルーロインの一口サイズを竹串に刺し、ジャスミンライスの上に
ソイ・ジンジャー・ライムドレッシングで和えたワンボック、スノーピースプラウト、チリのサラダを添えて
ウーライプラムソースとレモンマートルのディップソース付

CROCODILE SATAYS **クロコダイル・サテー** 前菜 (3本) 27 | メイン (6本) 50.5

マリネしたクロコダイルテールフィレを一口サイズにカットし、竹串に刺してジャスミンライスの上に
ソイ・ジンジャー・ライムドレッシングで和えたワンボック、スノーピースプラウト、チリのサラダを添えて
ウーライプラムソースとレモンマートルのディップソース付き

AUSSIE DUO SATAYS **オージー・デュオ・サテー**

前菜 (3本: カンガルー2本クロコダイル1本) 26 | メイン (6本) 47.5

カンガルーとクロコダイルのサテー盛り合わせをジャスミンライスの上に
ソイ・ジンジャー・ライムドレッシングで和えたワンボック、スノーピースプラウト、チリのサラダを添えて
ウーライプラムソースとレモンマートルのディップソース付き

KANGAROO LOIN **カンガルーロイン (gf)** 45

※シェフのおすすめはミディアムレア

粗挽き黒胡椒をまぶしたカンガルーロインフィレを炭火焼きにし、スライス、
ローストスイートポテト、カリカリのプロシュート、赤ワインソースとウーライプラムジャムを添えて

AUSTRALIAN SAMPLER PLATE **オーストラリアン・サンプラープレート** 71

オーストラリアの厳選素材を一皿に盛り合わせた贅沢プレート
炭火焼きのアイフィレ、クロコダイルのチポラタソーセージ、カンガルーのサテー、
皮目を香ばしく焼いたバラマンディ、ガーリック風味の淡水海老、BBQラムチョップ、タイガー海老の
串焼き、ハチミツローストのスイートポテト、ウーライプラムとレモンマートルのディップソース添え

pasta パスタ

すべてのパスタにはシェードパルメザンチーズがトッピングされています。グルテンフリーパスタ（スパイラルパスタ）に変更可 +\$4.5

SPINACH & RICOTTA RAVIOLI (v)

36

ほうれん草とリコッタチーズのラビオリ ※グルテンフリー対応不可

ほうれん草とリコッタチーズを詰めたパスタを、濃厚なトマトソースでバジルペスト仕上げ

AVOCADO, SWEET ONIONS, OLIVES & FETA SPAGHETTINI (v)

37

アボカド、スイートオニオン、オリーブとフェタチーズのスパゲッティーニ

アボカド、スイートレッドオニオン、オリーブ、チェリートマト、赤パプリカ、ベビースピナッチを細めのスパゲッティと和え、バッファローフェタチーズをトッピング

BUG TAIL SPAGHETTINI (a) バグテールのスパゲッティーニ（シーフード）

53

※バグミート100g使用

チリとガーリックで香ばしくソテーしたバグ（ウチワエビの一種）の尾を、レモンとオリーブオイルで和えたスパゲッティとワイルドロケットとともに

BACON & MUSHROOM LINGUINE ベーコンとマッシュルームのリングイネ

40

ベーコン、マッシュルーム、ベビーほうれん草のクリーミーソテーし白ワインソース、エシャロットとパルメザンチーズ仕上げ

SEAFOOD LINGUINI (m) シーフード・リングイネ

53

ソテーした海老（3尾）、ムール貝（3個）、ホタテ（2個）、イカ（5個）、タコ（2〜3個）トマトソースまたはクリーミーガーリックソースからお選びいただけます。

PRAWN & SCALLOP PAPPARDELLE (m) 海老とホタテのパッパルデッレ

53

ソテーした海老（4尾）、ホタテ（3個）、セミドライトマト、ほうれん草を、クリーミーな白ワインソースで和えたりボン状のパスタ。

一部の原材料が記載されていない場合があります。

アレルギーや食物不耐性がある方は、スタッフまでお知らせください。

祝祭日には15%の追加料金を頂戴いたします。

desserts デザート

すべての原材料は記載しておりませんので、アレルギーのある方はスタッフにお知らせください。

MAGNUM LAVA マグナム・ラバ ※調理に25分ほどお時間をいただきます	26
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 濃厚なデーツのケーキ	21.5
デーツとジンジャーの温かいケーキに、キャラメル風味ソースとバニラアイスクリームを添えて	
MANGO CRÈME BRÛLÉE マンゴー・クレームブリュレ	21.5
ストロベリークーリとマカダミア・ビスコッティを添えて	
COCONUT & MALIBU PARFAIT ココナッツ&マリブ・パフェ	21.5
パイナップルサルサの上にのせたココナッツとマリブのパフェに、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	21.5
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	
CHEESECAKE 本日のチーズケーキ	21.5
本日のチーズケーキはスタッフにご確認ください	
LOCAL GALLO CHEESE PLATE 地元産ギャロチーズプレート	
ブリー、ブルー、スモークチェダーの中からお選びいただけます。	
	チーズ1種：11.5 2種：17.5 3種：26
GELATO ジェラート	5.5
下記のフレーバーからお選びいただけます： ミルクチョコレート、コーヒー、ストロベリー、マカダミア、ココナッツ、ホワイトチョコレート ／ラズベリースワール	
SORBET ソルベ	5.5
下記のフレーバーからお選びいただけます：レモン、マンゴー、ストロベリー	

special dietary requirements

特別な食事制限

BRUSCHETTA ブルスケッタ (グルテンフリー) (1)	9.5
グリルしたグルテンフリーパンに、チェリートマト、レッドオニオン、バジルのサルサをトッピング	
BRUSCHETTA (Vegan) ブルスケッタ (ヴィーガン・グルテンフリー対応可) (1)	8.5
グリルしたサワードウに、フムス、ビートルート、ルッコラ、ピーカンナッツをトッピング	
GARLIC BREAD ガーリック・ブレッド (グルテンフリー) (3)	11.5
トーストしたグルテンフリーパンに、ガーリック、パセリ、セミドライトマト入りバターをトッピング	
GRAZING PLATE グレージングプレート (ヴィーガン・グルテンフリー対応可)	27
ソテーしたフィールドマッシュルーム、ロースト赤パプリカ、カラマタオリーブ、セミドライトマト、ビートルート、スイートポテトチップス、フムス、ワイルドルッコラ、アーティチョーク、トマトとフェネルのレリッシュ	
MARINATED WAKAME SEAWEED AND WOMBOK SALAD	24.5
マリネしたワカメとウォンボクのサラダ (ヴィーガン) アジアンスタイルのコールスローと味付けワカメサラダ ヴィーガンアイオリ、スイートチリマヨ和え	
QUINOA & BEETROOT SALAD キヌアとビートルートのサラダ (ヴィーガン・グルテンフリー)	20.5
オーガニックミックスキヌア、ポーチドビートルート、セミドライトマト、クランベリー、カシューナッツ、ミックスリーフ シトラスとエクストラバージンオリーブオイルドレッシング和え	
SUPER SALAD スーパーサラダ (ヴィーガン・グルテンフリー)	30
ひよこ 豆、ビートルート、キヌア、アボカド、フレッシュデーツ、スノーピースブラウト、ピーカンナッツ、ワイルドルッコラ レモンとオリーブオイルのドレッシング和え	

mains メイン料理

GREEN PEA, MUSHROOM AND SPINACH SPIRAL PASTA	33
グリーンピース、マッシュルーム、ほうれん草のスパイラルパスタ (ヴィーガン・グルテンフリー) ソテーしたフィールドマッシュルーム、グリーンピース、バルサミックオニオン、チェリートマト、ほうれん草をスパイラルパスタと合わせ チリとガーリックオリーブオイルで仕上げ	

FIELD MUSHROOMS フィールドマッシュルーム（グルテンフリー対応可）

31

ソテーしたフィールドマッシュルームにローストレッドペッパーとほうれん草を合わせ、トーストしたサワードウにのせ、ルッコラとトリュフオイルで仕上げ

CHICKPEA CURRY ひよこ豆のカレー（グルテンフリー対応可）

34

ひよこ豆、ブロッコリー、ペナン風のココナッツカレー煮込み、
ジャスミンライスとパパダムを添えて

sides サイド

8.5

SAUTÉED SUGAR PEAS スナップエンドウのソテー

ガーリックとチリでソテー

SWEET POTATO FRIES スイートポテトフライ

ヴィーガンアイオリ添え

SHOE STRING FRIES シューestringポテトフライ

ヴィーガンアイオリ添え

SAUTÉED MUSHROOMS マッシュルームのソテー

desserts デザート

15.5

CHOCOLATE & RASPBERRY PUDDING チョコレート&ラズベリープディング
（ヴィーガン・グルテンフリー）

ヴィーガンジェラート添え

CARROT CAKE キャロットケーキ（ヴィーガン）

メープルシロップとヴィーガンジェラート添え

CHOCOLATE BROWNIE チョコレートブラウニー（グルテンフリー）

リッチなチョコレートガナッシュとチョコレートジェラート添え（ヴィーガンではありません）

ORANGE & ALMOND CAKE オレンジ&アーモンドケーキ（グルテンフリー）

バニラジェラートとストロベリーコンポート添え

PAVLOVA パヴロバ（グルテンフリー）

マシュマロパヴロバに、ダブルクリーム、フレッシュストロベリー、
ブルーベリーコンポート、キウイのクーリをトッピング

lunch ランチ

すべての食材は記載しておりませんので、アレルギーのある方はスタッフにお知らせください。

lunch specials ランチスペシャル

27.5

CALAMARI ROCKET & APPLE SALAD (i) カラマリ、ルッコラ&アップルサラダ

ダンディーズ特製シーズニングをまぶしたカラマリを軽く揚げ、トムヤムマヨと、ルッコラ・千切りリンゴ・パルメザンのサラダを添えて

ROAST DUCK SPRING ROLLS ローストダックスプリングロール (4)

ローストダックのほぐし肉、ライスヌードル、千切り野菜を包んだ春巻き
チリ・ライム・コリアンダーのディップソースとアジアンスタイルのコールスローを添えて

BARRAMUNDI TACOS バラマンディタコス (a)

パン粉をまぶして揚げたバラマンディのフィンガーに、アボカド、ルッコラ、チェリートマトのサルサ、ライムマヨネーズを添えて

OCTOPUS SALAD タコのサラダ(gf) (i)

BBQマリネしたベビーオクトパスを、スイートオニオン、ロースト赤パプリカ、ブラックオリーブ、ルッコラとフェタチーズのサラダに合わせて

THAI PENANG CURRY WITH CHICKEN チキン入りタイ風ペナンカレー

ほんのり甘くて塩気のあるココナッツベースの赤カレー
蒸しライス、パパダム、マンゴーサルサ添え

BACON & MUSHROOM LINGUINE ベーコン&マッシュルームのリングイネ

(グルテンフリーパスタに変更可 +4ドル)

ソテーしたベーコン、マッシュルーム、ベブリースピナッチをクリーミーな白ワインソースで和え、万能ねぎと削りたてのパルメザンで仕上げました

DUNDEE'S BOLOGNESE SPAGHETTINI ダンディーズ特製ボロネーゼスパゲッティ

(グルテンフリーパスタに変更可 +4ドル)

自家製のミートソースを細めのスパゲッティと絡め、ルッコラとパルメザンで仕上げました

HALLOUMI SLIDERS ハルーミスライダー

グリルしたガロ社のハルーミチーズをブリオッシュスライダーロールに挟み、ローストパプリカ、ルッコラ、デイビッドソンプラムジャムを添えて

PORK & BLUEBERRY SAUSAGES ポーク&ブルーベリーソーセージ

エッジヒル・ブッチャリーの厚切りポーク&ブルーベリーソーセージを
クリーミーマッシュポテトの上にのせ、ブロッコリー、ジュとアイオリを添えて

lunch specials ランチスペシャル

32.5

GRILLED FISH (a) / SOFT SHELL CRAB (i) / BATTERED FISH BURGER (a)

グリルフィッシュ／ソフトシェルクラブ／フライドフィッシュバーガー

すりおろしビートルート、ローマトマト、バルサミックオニオン、スイスチーズ、レタス、
トマト&フェネルレリッシュをトーストしたブリオッシュロールに挟み、
フライドポテト、オニオンリング、スモーキーバーベキューソースを添えて

HALF RACK OF PORK RIBS **ポークリブ ハーフラック**

ヒッコリー風味のポークリブに、ミックスリーフサラダ、フライドポテト、
スモーキーバーベキューソース添え

MOROCCAN MACKEREL **モロッコ風サバのグリル (5) (a)**

モロッコ風スパイスで味付けしたサバのグリル。フレッシュサラダ添え。

BEER BATTERED PRAWNS **エビのフリッター (5) (a)**

ハニーセサミをまぶしたビアバターの海老フライをスイートポテトフライ、
味付けワカメ、わさびマヨネーズとともに

THAI PENANG CURRY WITH FISH (Barramundi) **フィッシュカレー バラマンディ入り (a)**

ほんのり甘くて塩気のある赤いココナッツ風味のカレースープ

蒸しライス、パパダム、マンゴーサルサ添え

GARLIC MUSSEL LINGUINE **ガーリックムール貝のリングイネ (グルテンフリーパスタ変更可+4ドル) (a)**

ガーリック、白ワイン、クリームで蒸し煮にしたサザンブルームール貝をリングイネに絡めて

CHILLI PRAWN SPAGHETTINI **海老とチリのスパゲッティ**

(グルテンフリーパスタ変更可+4ドル) (海老4尾) (a)

海老をチリでソテーし、白ワインで香りをつけて、濃厚なトマトソース、セミドライトマト、
ベビースピナッチとともに細めのスパゲッティに絡めて

チリの辛さは季節により異なります。辛さを調整したい場合はお申し付けください。

SPICY FRIED CHICKEN TACOS **スパイシーフライドチキンタコス (2)**

スパイシーフライドチキンとコールスローをスリラチャマヨで和え、
ソフトトルティーヤ包み

TABLELAND CUBE ROLL (RIB FILLET) **テーブルランド産キューブロール (リブフィレ)**

180gの地元テーブルランド産バサルトキューブロールを香ばしく炭火焼きにし、スイートポテトフライ、ミックスリーフサラダ、グリーンペッパーコーンソースを添えて

KOREAN CHICKEN BURGER **韓国風チキンバーガー**

韓国風の骨なしチキンを甘辛ソースで絡め、白菜コールスローとディルピクルスをバンズで挟んだハンバーガー。オニオンリングとフライドポテト付き。

gourmet deli wrap & brioche rolls

グルメ・デリ・ラップ&ブリオッ シュ・ロール

Choose your base with 4 salads & a dressing

ベースを選び、サラダ4種とドレッシングをお選びください	
Sweet Potato & Hummus スイートポテト&フムス (ベジ)	17
Ham (shaved leg) ハム [レッグハムスライス]	17
Grilled Chicken Breast グリルチキンブレスト	17
Spicy Chicken スパイシーチキン	17
Battered Fish フライドフィッシュ (a)	17
Bacon ベーコン	17
Hungarian Salami ハンガリーサラミ	21
Sirloin (thinly sliced) サーロイン薄切り	21
Prawn (海老) (a)	23

SALADS – Choose four (サラダを4つお選びください)

Asian coleslaw アジアンコールスロー	
Avocado アボカド	
Beetroot ビートルート	
Carrot にんじん	
Cucumber きゅうり	
Feta or swiss cheese フェタチーズ または スイスチーズ	
Lettuce レタス	
Red onion レッドオニオン	
Roasted capsicum ローストパプリカ	
Tomato or sundried tomato トマト または セミドライトマト	

DRESSING – Choose one (ドレッシングを1つお選びください)

Tomato & Fennel Relish トマト&フェネルレリッシュ	
Smoky BBQ sauce スモーキーバーベキューソース	
Sweet chilli スイートチリ	
Dill sour cream デイルサワークリーム	
Lime mayo ライムマヨ	
Caesar dressing シーザードレッシング	
Basil pesto バジルペースト	
Hot chilli sauce ホットチリソース	

15% surcharge applies on all public holidays

祝日にご利用の場合は15%のサーチャージを頂戴いたします。

Popular Dishes in Dundee's

人気のおすすめメニュー

Entree 前菜

SEAFOOD CHOWDER シーフードチャウダー(M)

\$31

クリーミーなシーフードスープにグリルしたサワードウブレッドを添えて。

OYSTERS 牡蠣(3つ以上から)

Natural 生牡蠣

各\$6.5

Kilpatrick キルパトリック(焼き牡蠣)

各\$7

Mornay モルネー(焼き牡蠣)

各\$7

GIN BLOODY MARY OYSTER SHOOTER ジン・ブラッディ(生牡蠣) 各\$7



DUNDEE'S TASTER PLATE テイスタープレート(M)

\$53

プロシュート付きホタテ(2), ソフトシェルクラブ天ぷら, ジン・ブラッディ・メリー・オイスター(2)
カラマリ, 韓国風手羽先(2), ロースト鴨春巻き(2), 冷製エビ



Main Seafood オーストラリア産シーフード

SEAFOOD TOWER シーフードタワー(M)

\$130

冷) マッドクラブ1/2杯, 淡水海老(2), 海老(4), バグ(2半身) ムール貝(2)
生牡蠣(3), 季節のフルーツ
温) バラマンディのフライ(2), ホタテ(2), イカフライ

BARRAMUNDI SUPREME

\$64

バラマンディシュプリーム(GF)(M)

バラマンディ(白身魚)のソテー, ローストスイートポテト
海老, ムール貝, ホタテ, カラマリ, を添えて(クリームソース)

Grill and Hotrock オージービーフ

EYE FILLET アイフィレステーキ(220g)

\$63

純血ブラックアンガス牛の最高級部位。赤身で柔らかい食感が特徴です。

Sauce(マッシュルーム, グリーンペッパーコーン, スモークーBBQ, 赤ワイン から1つ)

Potato(ハニーローストスイートポテト, マッシュポテト, ポテトフライ, スイートポテトフライ から一つ)



BEEF ROCK 石焼きビーフステーキ(220g)

\$59

柔らかいアイフィレ肉を熱々の石焼きに乗せた石焼きステーキに
ウーライプラムソース・グリーンペッパーコーンソースを添えて。

Potato(ハニーローストスイートポテト, マッシュポテト, ポテトフライ, スイートポテトフライ から一つ)



*実際のお食事は写真と若干異なることがあります。

Popular Dishes in Dundee's

人気のおすすめメニュー

VEAL SHANK 仔牛のすね肉 1.2kg

\$105

じっくり煮込んだ仔牛のすね肉に、アプリコットと赤ワインのソースを合わせました。
クリーミーマッシュポテトとブロッコリーを添えて。お二人以上でのシェアがおすすめ。



Bushtucker カンガルー / クロコダイル

AUSSIE DUO SATAYS カンガルー・クロコダイルの串焼き 前菜\$26 / メイン\$47.5

前菜(カンガルー2本,クロコダイル1本),メイン(カンガルー3本,クロコダイル3本)

ジャスミンライス,ソイジンジャーライムドレッシングで和えた白菜,スプラウト,チリのサラダを添えて。
(ウーライプラムソースとレモンマートルのディップソース付き)



AUSTRALIAN SAMPLAR PLATE オーストラリア厳選食材盛り合わせ \$71

アイフィレスステーキ,クロコダイルのソーセージ,カンガルーの串焼き,バラマンディのソテー,
ガーリック淡水海老,ラムチョップ,タイガー海老の串焼き,ハニーローストスイートポテト
ウーライプラムとレモンマートルのディップソース添え



Pasta パスタ

SEAFOOD LINGUINE シーフードリングイネ (M)

\$53

トマトソースまたはクリーミーガーリックソースからお選びください。
海老、ムール貝、ホタテ、イカ、タコなどの豊富なシーフードとともに。



BACON & MASHROOM LINGUINE ベーコンとマッシュルームリングイネ \$40

ベーコン、マッシュルーム、ベビーほうれん草のクリームソースに
パルメザンチーズを乗せて。



Dessert デザート

Please take a look at the dessert samples prepared by our staff.
デザートサンプルをご覧ください。ぜひスタッフにお声がけください。



*実際のお食事は写真と若干異なることがあります。