



Eleonore's Restaurant

エレノアズ レストラン

Eleonore's Restaurant

Eleonore de Castella

Dr. Jean Francois Paul de Castella and his wife, Eleonore, were Swiss from the district of Neuchatel. Paul de Castella was born in 1827 and worked for a Swiss Bank before a short trip to England, then arriving in Melbourne in November 1849.

De Castella subsequently developed Yering into a world-class winery, attaining wide recognition at London, Paris and Bordeaux exhibitions, culminating in the award of the only "Grand Prix" presented to the southern hemisphere at the Paris Exhibition of 1889.

Eleonore was a sophisticated hostess who entertained in a grand manner. She instilled in her son Paul an appreciation of gracious living, refined cuisine and quality wines.

Eleonore's Restaurant has been named in her honour.

Eleonore's Restaurant

エレノアズ レストラン

アラカルトメニュー

À La Carte Menu

2コースメニュー サイドディッシュを1つ含む \$85

3コースメニュー サイドディッシュを1つ含む \$98

前菜 *Entree*

マッシュルームと豆腐 **Mushroom and Tofu**

絹ごし豆腐、コチュジャンでソテーしたマッシュルーム、焼いたキャベツとともに

温かい野菜のコンフィサラダ **Warm Confit Vegetable Salad**

ローストしたカリフラワーのピューレ、リコッタサラータチーズ、キャロットハーブ、マウンテンマリーゴールドとともに

殻をはずしたばかりのカキ **Freshly Shucked Oysters**

おろし、ウニのムース、クレメンタイン(小型オレンジ)のキャビア風、レモンマリーゴールドとともに

黒いパン粉をまぶしたイワシ **Black Panko Sardines**

サルサベルデ、かぼちゃの薄切りの鳥の巣仕立て、生姜のシャンティ、マンダリンとともに

ソルトブッシュラムのテンダロイン **Saltbush Lamb Tenderloin**

芽キャベツのピューレ、ズッキーニのズーニー風ピクルス、スクワッシュのローストとともに

うずらのロースト **Roasted Quail**

プルーンのムース、キプフラーポテトとパンチェッタのクネル、ポップコーンシュートとともに

Eleonore's Restaurant

エレノアズ レストラン

メイン *Main*

パン粉をまぶしたブッラータチーズ Crumbed Burrata
キクイモのホムス、サフランのリゾット、チャイブオイルとともに

本日の鮮魚 **Market Fish**

カシューとサンドライトマトのペースト、ストラッチャテッラチーズ、ブラックオリーブ、ブレットチリオイルとともに

さばフィレの照り煮 **Glazed Mackerel Fillet**

茄子とマスカルポーネチーズのムース、エシャロットのピクルス、ワイルドセロリの葉とともに

豚の肩肉 **Pork Shoulder**

レンティル豆のピューレ、コテキーノソーセージ、スパイスをきかせた豚の肉汁ソース、レモンの塩漬けとともに

鹿肉 **Venison**

粗く刻んだグリーンマト、パースニップのピューレ、ワックスフラワー、ジュニパー(杜松)ソースとともに

牛の胸肉 **Beef Brisket**

根セロリのレムラード、ふだん草、ブレックファストラディッシュ、小麦、ポートワインソースとともに

サイドディッシュ *Sides*

Red wine poached radicchio, peanut butter, prosciutto

赤ワインでポーチした赤チコリー、ピーナッツバター、プロシュート

Roasted Japanese pumpkin, whipped feta, seed crumble

ローストした日本のかぼちゃ、ホイップしたフェタチーズ、種子のクランブル

Pan seared Brussel sprouts, agave dressing, hazelnuts

フライパンで表面を焼いた芽キャベツ、アガベ(竜舌蘭)ドレッシング、ヘーゼルナッツ

食べ物のアレルギーや特別な食事制限が有る方は、ウェイターにお知らせください。

*週末および祝日はすべて、10%の割増料金が加算されます。

Eleonore's Restaurant

エレノアズ レストラン

デザート *Dessert*

スパイスをきかせた洋梨とカラメル **Spicy Pear and Caramel**

ホワイトチョコレート、洋梨のムース、カラメル、パンデピスとともに

トンカ豆のカプチーノ **Tonka Bean Cappuccino**

チョコレートのムース、コーヒーのババロア、コーヒーのキャビア風、温かいエスプレッソとともに

栗のモンブラン **Chestnut Mont Blanc**

新鮮なぶどう、マルドワインのゼリー、栗のムース、メレンゲ、スペキュラースクッキーとともに

甘酸っぱいりんごのタルト **Sweet and Sour Apple Tart**

ライムとりんごとシナモンのクリーム、ショートブレッド、りんごのシャーベットとともに

選りすぐりのチーズ **Cheese Selection**

オーストラリア産および外国産のチーズ、自家製の薬味とともに

当店おすすめのチーズは、
お一人様につき\$20.00追加でコース料理にお付けすることもできます。

紅茶 & コーヒー **Tea & Coffee**

食べ物のアレルギーや特別な食事制限が有る方は、ウェイターにお知らせください。

*週末および祝日はすべて、10%の割増料金が加算されます。