

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*

アスパラガスのタルト **Asparagus Tart**

全麦のショートクラスト、大豆のリコッタチーズ風、アボカド、オリーブハーブ

ビーツのサラダ **Beetroot Salad**

大豆カード、そら豆、ダークチョコレート、アーモンド、ビーツパウダー

キングフィッシュのセビーチェ **Kingfish Ceviche**

グリーンマンゴー、ベトナムミント、グレープフルーツのソルベ、マンゴーパール

焼いたタコ **Charred Octopus**

発酵したチリペッパー、香草パン粉、ストラッチャテッラチーズ、クロロフィル、もやし

和牛のたたき **Wagyu Beef Tataki**

わさびの葉、ポン酢のゼリー、蓮根、えのき、根セロリのピューレ

鴨のコロッケ **Duck Croquette**

ねぎ、グリーンソース、塩味のクーリ、ブラックベリー

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

メイン *Main*

カッペレッティ **Cappelletti**

自家製パスタ、イラクサ、ブッラータチーズ、メドレートマト、金蓮花

メカジキのグリル **Grilled Swordfish**

トマトだし、サフランオイル、ブラッドオレンジのゼリー、メカジキのグレモラータ

フライパンで表面を焼いたサーモン **Pan Seared Salmon**

当店で加工・燻製したサーモン、豆サラダ、ニジマスの卵、西洋わさび、フィンガーライム

豚の脇腹肉 **Pork Belly**

カルヴァドスでポーチしたベビーアップル、スパイスを効かせたビーツと人参のピューレ、チポリーニ玉ねぎ、キャロットハーブ

鴨のむね肉 **Duck Breast**

かぼちゃ、甘草、タイム、ブロンズフェンネル、米のポパダム

サイドディッシュ *Sides*

フェンネル、アスパラガス、トマトサラダ **Fennel, asparagus, tomato salad**

チコリーの蒸し煮、マデイラレーズン、くるみ **Braised witlof, Madeira raisins, walnuts**

カリフラワーのロースト、香草パン粉 **Roasted cauliflower, herb crumb**

食べ物のアレルギーや特別な食事制限がおありの方は、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*

ホワイトチョコレートとベリーのだーム **White Chocolate and Berry Dome**

ラズベリーと苺のムース、メレンゲ、テンパリングしたチョコレート、フリーズドライしたラズベリー

パッションフルーツのミルフィーユ **Passionfruit Mille-Feuille**

カラメルにしたパイ生地、ココナッツのゼリー、パッションフルーツボール、ココナッツのソルベ

ヘーゼルナッツと桃の薔薇 **Hazelnut and Peach Rose**

ブラッドピーチのゼリー、ジャンドゥーヤチョコレート、白桃のソルベ

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おありの方は、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。