

Eleonore's Restaurant

Eleonore de Castella

Dr. Jean François 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*

塩釜焼きにした根菜のサラダ **Salt Baked Root Salad**

ベビーベジタブル、秋の葉、抹茶スポンジの苔風、ヴィンコットソース

シャット(フリッター)&ビーツ **Sciatt & Beetroot**

フライパンで表面を焼いた帆立貝、モンタジオチーズ、グラッパのジェル、
ビーツの新芽

海老の天ぷら **Tempura Prawns**

パプリカとカルダモンのビスク、ワイルドライス、ハラペーニョのピクルス、
ふりかけ

キジのピティヴィエ(パイ) **Pheasant Pithivier**

アーティチョークのローマ風、さつま芋、パンチェッタ、ブレゼのソース

雄牛のほほ肉 **Ox Cheek**

サボイキャベツ、焼いたポロねぎ、
コールドストリーム・グランドポーター(ビール)と骨髓のソース

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

メイン *Main*

ココアのラヴィオリ **Cocoa Ravioli**

ふだん草、タレツジョチーズのフォンデュ、蜂蜜、ナッツ

フライパンで表面を焼いたロックリング(魚) **Pan Seared Rockling**

バツカランマンテカート(塩ダラのペースト)、ウナギのグリル、レモンの砂糖漬け、アマランサス

ポルチーニ茸のニョッキ **Porcini Gnocchi**

バラマンディ(魚)、ラーメンのだし、マッシュルームのカルパッチョ、栗

子牛のカツレツ **Veal Cutlet**

ブラックガーリッククリーム、バーニャカウダソース、ラディッシュ

ポークロインのルラード(ロール) **Pork Loin Roulade**

ブラックプディング(血のソーセージ)、リンゴのブルーランジェール風、トリュフソース

サイドディッシュ *Sides*

焼いたブロッコリー、チリ、サワークリーム、エシャロット

Charred broccoli, chilli, sour cream, shallots

人参のロースト、アーモンドクリーム、ディルのドレッシング

Roasted carrots, almond cream, dill dressing

ハッセルバックポテト、鴨の脂、カレーリーフ

Hasselback potatoes, duck fat, curry leaves

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*

抹茶のアントルメ **Matcha Entremet**

ルバーブのムース、リンゴのゼリー、マカダミアのチュイール

スパイスを効かせたカボチャ **Spiced Pumpkin**

層になったフリアンド(ケーキ)、カボチャのムース、
コーヒー&ブランデーアイスクリーム、プラリネ

洋梨&ジャンドゥーヤ **Pear & Gianduja**

カスタードシュー、ヘーゼルナッツのショートクラスト、塩ココアのクラム

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

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。