



WALTER'S

STEAKHOUSE



ご来店時

焼きたてパン
発酵バターとウォルターズ・ステーキソースを付けて

前菜

オイスター:	1/2 DOZ / DOZ	
ナチュラル ミニオネット・ソースとレモン添え	25.00 / 47.00	① ②
ロックフェラー ペルノー、ハウレンソウ、 パン粉のバター焼き	27.00 / 49.00	③ ④
⑤ ウォルターズ・シーフードチャウダー ベーコンの細切りとソフトハーブ	18.00	
⑥ 海老のカクテル ロメイン・レタス、自家製カクテルソースとレモン添え	24.00	
⑦ バグ・テルミドール モートンベイバグ(ベイロブスター)のブランデー、マスタード、 グリュイエールチーズ焼き	29.00	
⑧ 放し飼い豚の厚切りベーコン	9.00	
⑨ 鴨のレバーパフェ 緑胡椒の実、リンゴ酒のゼリー、ラスク	18.00	
⑩ ピエロギ チーズ、ポテト、焦がしバターの揚げダンプリング	14.00	
⑪ チキンのテリーヌ 放し飼いチキンとリークのテリーヌ、マスタード・フルーツとニ ンジン添え	19.00	
⑫ 乾燥熟成牛肉のタルタル 小胡瓜のピクルス、エシャロット、マスタード、塩漬け卵黄	12.00	

ウォルターズ・ステーキソース
がお買い求めいただけるようになりました
詳しくは担当の店員にお尋ね下さい

－ウォルターズへようこそ－

オールドミネラルハウスにあり象徴的なブリスベン市植物園が見渡せる私達の家は、一世紀以上もの間にわたってブリスベンの郷愁を誘う眺めを提供してきました。過ぎ去った日々とのつながりが感じられる、それは世の中の最良のものだけが、年月を経て生き残ることができるという感覚です。ウォルター・ヒルは植民地町の湿地の一部に、私達が今日知り愛するこれらの庭園を作りました。このレストランは、彼の残した遺産と伝統に敬意を表し、彼にちなんで名付けられました。これらの伝統は当店の壁に塗り込められ、私達がステーキを調理してお出しする方法に表れ、あなたに歴史の一部を垣間見せるでしょう。

ウォルターズ・スペシャルティ・ポーターハウス

当店で切り分け乾燥熟成させた最高級豪州産グレインフェッド牛肉

ステーキ2人前	⑬
ステーキ3人前	⑭
ステーキ4人前	⑮

メイン

ニューヨーク・ストリップ300G 30日間乾燥熟成	⑯	59.00
アイフィレ200G クレソンとレモン添え	⑰	44.00
ポークロイン250G 栗とリンゴのソースがけ	⑱	34.00
バーズリー・ラムチョップ ローズマリー焼き	⑲	32.00
アトランティックサーモン ヘーゼルナッツ・ピネグレットソースがけ	⑳	29.00
焼き茄子 ナポリソースとプロボローネチーズ焼き	㉑	23.00
ウォルターズで挽いた最高級牛肉で作ったビーフ・ハンバーガーとフライドポテト**ご注文は午後3時までです** チェダーチーズ、厚切りベーコン、ロシア風ドレッシング、オニオンリング、ステーキソース	㉒	25.00

ポテト

フライドポテト	10.00	⑳
ジャーマン・フライドポテト	10.00	㉑
マッシュドポテト 発酵バター和え	12.00	㉒

サイド

ハウレンソウのクリーム煮	12.00	㉓
カリフラワーグラタン グリュイエールチーズ焼き	12.00	㉔
グリーンピースと玉ねぎ バター和え	9.00	㉕
ビーフステーキ トマトと玉ねぎの付け合わせ	9.00	㉖
ベジタブル・パナッシュ バターとハーブ和え	12.00	㉗

サラダ

シーザーサラダ ロメイン・レタス、パルメザンチーズ、 ブレッドスティック、クラシック・シーザードレッシング	14.00	㉘
ウォルターズ刻みサラダ マカデミアナッツ、サラミ、プロボローネ チーズ、赤唐辛子、玉ねぎ、トマト、オレガノ・ドレッシング	16.00	㉙
グリーンリーフ・サラダ お好みのドレッシング (ロシア風またはクラシック)	10.00	㉚

デザート

当店のパイとペストリーは全て自家製です、手作りの生クリームをたっぷりかけてお召し上がりください
－本日のデザートメニューについては店員にお尋ねください－

温かいピーカン・パイ	12.00
ニューヨーク・チーズケーキ	12.00
キーライム・パイ	12.00

◀ ご来店ありがとうございます ▶

