



# WALTER'S STEAKHOUSE



—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。

## 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	
		① ②
ナチュラルミニオネット・ソースとレモン添え	25.00 / 47.00	
ロックフェラー		③ ④
ペルノー、ホウレンソウ、パン粉のバター焼き	27.00 / 49.00	
⑤ 新鮮なイカのフライ	19.00	
グリビッシュ・ソース添え		
⑥ 海老のカクテル	24.00	
ロメイン・レタス、自家製カクテルソースとレモン添え		
⑦ バグ・テルミドール	29.00	
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		
⑧ 放し飼いの豚の厚切りベーコン	9.00	
⑨ 鴨のレバーパフェ	18.00	
トーストしたブリオッシュ、桃の酢漬け添え		
⑩ ピエロギ	16.00	
チーズ、ポテト、焦がしバターの焼きギョウザ		
⑪ カニのすり身のコロッケ	21.00	
オールドベイ・スパイス・マヨネーズ添え		
⑫ 乾燥熟成牛肉のタルタル	21.00	
小胡瓜のピクルス、エシャロット、マスタード、塩漬け卵黄		
⑬ ウォルドーフ・サラダ	18.00	
鶏のポシェ（ゆで鶏）と和えて		

## 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	⑭	.....
ステーキ3人前	⑮	.....
ステーキ4人前	⑯	.....

## メイン

ニューヨーク・ストリップ 300G 30日間乾燥熟成	⑰	59.00
アイフィレ 200G クレソンとレモン添え	⑱	44.00
ポーク・コトレッタ（イタリア風カツレツ） 野菜の酢漬け、ワサビクリーム添え	⑲	35.00
バーズリー・ラムチョップローズマリー焼き	⑳	32.00
アトランティックサーモンサルサ・ヴェルデがけ	㉑	29.00
焼き茄子ナポリソースとプロボローネチーズ焼き	㉒	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	㉓	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	㉕
マッシュドポテト発酵バター和え	12.00	㉖

## サイド

ホウレンソウのクリーム煮	12.00	㉗
カリフラワーグラタングリュイエールチーズ焼き	12.00	㉘
アスパラガスクルミと生クリーム和え	12.00	㉙
ベジタブル・パナッシュバターとハーブ和え	12.00	㉚

## 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、ブレッツドスティック、クラッシュ・シーザードレッシング	14.00	㉛
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	㉜
ニース風サラダサヤエンドウ、ゆで卵、キプラーポテト、白アンチョビ	16.00	㉝
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ッシュ）	10.00	㉞

## 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

ウォルターズ・ステーキソース  
が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

THANK YOU FOR DINING

저희 레스토랑을 찾아주셔서 감사합니다 | ご来店ありがとうございます | 谢谢您前来用餐



