THE COTTON CLUB

Japanese Menu

日本語メニュー

OYSTERS

Natural 4
Served with lemon wedge

Chimichurri 4
Garlic, chilli, fresh herbs

Kilpatrick 4
Smoked BBQ and vermouth sauce, crispy bacon

Thai 4
Kaffir lime, garlic, ginger, crispy shallots

Smoked Tabasco 4
Smoked chipotle

Pickled Cucumber 4
Pickled Cucumber, fennel, herb dressing

Having Oysters? Why not pair with a wine!

Twin Islands Sauvignon Blanc - vibrant, crisp profile with tropical fruit (passionfruit, grapefruit) and fresh herb notes (mint, coriander), leading to a zesty, mouth-watering finish.

Smith and Hooper Pinot Grigio - vibrant, aromatic nose with notes of passionfruit, gooseberry, and herbaceous elements

De Bortoli Prosecco -delicate, creamy finish with fine bubbles

OYSTERS

ナチュラル 4
レモンウェッジ添え

チミチュリ 4
にんにく、チリ、フレッシュハーブ

キルパトリック 4
スモークBBQ＆ベルモットソース、クリスピーベーコン

タイ風 4
コブミカン（カフィアライム）、にんにく、しょうが、クリスピーシャロット

スモークタバスコ 4
スモークチポトレ

ピクルスきゅうり 4
ピクルスきゅうり、フェンネル、ハーブドレッシング

BREADS

1) Basket of warm bread, balsamic olive oil, butter
12

2) Garlic and herb sourdough flatbread, parmesan, dip of the day 18

3) BBQ pulled pork sourdough flatbread, chilli garlic butter, parmesan, dip of the day 21

BETEL LEAF

Thai betel leaf, chilli and garlic dressing, bean sprouts, peanuts, coriander

4) Crispy pork belly (GF) 7 each

5) Tempura prawn 7.50 each

SMALL PLATES

6) Lobster, parsley, lemon and caper mayo, pickled fennel, toasted brioche bun 16

7)Chinese style pork belly bites, pickled red cabbage, toasted sesame seeds, spring onion (GF)
21

8) Chicken Wings, soy agave syrup, pickled jalapeno peppers, spring onion 19

9) Burrata, beetroot hummus, herb infused cherry tomatoes, mediterranean olives, toasted sourdough 23

10) Chargrilled tiger prawns, romesco sauce, pickled fennel sauce, toasted sourdough 23

11) Salt and pepper calamari, tartar sauce
19

12) Oven baked camembert, sweet onion jam, candied cashews, toasted sourdough 18

BREADS

1) 温かいパンのバスケット
バルサミコ酢オリーブオイル、バター 12

2) ガーリック＆ハーブのサワードウ・フラットブレッド
パルメザンチーズ、本日のディップ 18

3) BBQプルドポークのサワードウ・フラットブレッド
チリガーリックバター、パルメザンチーズ、本日のディップ 21

BETEL LEAF

タイ産ビテルリーフ
チリ＆ガーリックドレッシング、もやし、ピーナッツ、香菜

4) クリスピーポークベリー（GF） 1個 7

5) 天ぷら海老 1尾 7.50

SMALL PLATES

6) ロブスター
パセリ、レモン＆ケッパーマヨネーズ、フェンネルのピクルス、トーストしたブリオッシュバン 16

7) 中華風ポークベリーバイツ
紫キャベツのピクルス、白ごま、青ねぎ（GF） 21

8) 手羽先、醤油アガベシロップ、ハラペーニョのピクルス、青ねぎ 19

9) ブッラータ、ビーツのフムス、ハーブ風味のチェリートマト、地中海オリーブ、トーストしたサワードウブレッド 23

10) 炭火焼きのブラックタイガー、ロメスコソース、フェンネルのピクルスソース、トーストしたサワードウブレッド 23

11) ソルト＆ペッパー・カラマリ
タルタルソース 19

12) オーブン焼きカマンベール
スイートオニオンジャム、キャラメリゼカシューナッツ
トーストしたサワードウ 18

GRILL

All served with fries or potatoes, seasonal vegetables, or side salad and a sauce of your choice

300g Rump (QLD) 36

500g Rump (QLD) 52

350g Sirloin (QLD) 46

Add a Topper
Prawns, Calamari or Wings 8

Sauces
Pepper, Mushroom, Red Wine Jus, Gravy, Garlic Butter

Share Platter for two

1kg Rump steak with two serves of: fries, broccolini, onion rings and sauces 99

LARGE PLATES

400g ribeye on the bone, chimichurri, rocket and parmesan salad, triple cooked chips, red wine jus (GF) 54

250g beef tenderloin, creamy herb and garlic prawns, creamy mash, charred broccolini (GF) 54

Confit duck leg, flambé tequila grape, fondant potato, orange and fennel salad, beetroot puree, pomegranate jus 42

Crispy pork belly, chive mash, carrot puree, chargrilled broccolini, onion rings, red wine jus 38

Braised lamb shank, potato puree, jus, mint cream sauce, glazed carrot, grilled broccolini, gremolata 42

Crispy skin barramundi, fondant potato, tropical mango salsa, carrot puree, coconut lime veloute, crispy hens egg (A) 42

Crispy beer battered fish, salt and vinegar chips, tartar, mushy peas, lemon (A) 32

Australian (A) Imported (I)

GRILL

※すべてのお料理は以下からお選びいただけます
フライドポテトまたはローストポテト、季節の野菜、またはサイドサラダ
お好みのソース付き

300g ランプステーキ（QLD） 36

350g サーロイン（QLD） 46

500g ランプステーキ（QLD） 52

トッピング追加
(Prawns) エビ、(Calamari) カラマリ、(Wings) またはチキンウィング 8

ソース
(Pepper) ペッパー (Mushroom) マッシュルーム (Jus) 赤ワインジュ
(Gravy) グレイビー (Garlic) ガーリックバター

2名様用シェアプレート

1kg ランプステーキ
フライドポテト2人前、ブロッコリーニ、
オニオンリング、各種ソース付き 99

LARGE PLATES

400g 骨付きリブアイ
1) チミチュリ、ルッコラ＆パルメザンサラダ、
トリプルクックドポテト、赤ワインジュ（GF） 54

250g ビーフテンダーロイン
2) ハーブ＆ガーリッククリームソースの海老、
トリュフマッシュ、炭火焼きブロッコリーニ（GF） 54

3) 鴨もも肉のコンフィ、テキーラでフランベしたブドウ、フォンダンポテト、オレンジとフェンネルのサラダ、ビーツのピューレ、ザクロのジュソース 42

クリスピーポークベリー
4) チャイブマッシュ、キャロットピュレ、
炭火焼きブロッコリーニ、オニオンリング、赤ワインジュ 42

5) ラムシャンクの煮込み、ポテトピューレ、ジュソース、ミントクリームソース、グレーズドキャロット、グリルドブロッコリーニ、グレモラータ 38

6). 皮目をパリッと焼いたバラマンディ、フォンダンポテト、トロピカルマンゴーサルサ、にんじんのピューレ、ココナッツライムのヴルーテ、クリスピーエッグ 42

ビール衣の白身魚フライ
7) ソルト＆ビネガーチップス、タルタルソース、
マッシュピース、レモン 32

SALADS

Classic caesar, bacon, crispy hens egg
garlic croutons, parmesan, anchovies 24
Add chargrilled chicken 7 Add marinated prawn skewer 9

Crispy hoisin duck salad, pickled red cabbage,
bean sprouts, rocket, candied cashews, crispy onions,
sweet and sour peppers 28

Thai beef, cherry tomatoes, cucumber, coriander, mint,
mixed leaves, pickled red cabbage, thai dressing,
peanuts, lime (GF) 28

BURGERS

Smashed beef patty, crispy bacon, onion rings, tomato, lettuce,
cheese, jalapeños, aioli, soft toasted bun, skin on fries 26

Southern fried chicken, lettuce, tomato, red onion,
cheese, spicy mayo, soft toasted bun, skin on fries 26

SIDES

6)Fries 7
7) Sweet potato fries 7
8) Steamed vegetables 7
9) Charred broccolini, whipped feta, toasted pine nuts 9
10) Creamy garlic mashed potatoes, red wine jus, crispy onions 8
11) Roast garlic and herb chat potatoes 7

SALADS

1) クラシック・シーザーサラダ
ベーコン、クリスピー卵、ガーリッククルトン、
パルメザンチーズ、アンチョビ 24
＋炭火焼きチキン追加 7
＋マリネ海老串追加 9

2) クリスピー北京ダックサラダ
紫キャベツのピクルス、もやし、ルッコラ、
キャラメリゼカシューナッツ、
クリスピーオニオン、甘酢ペッパー 28

3) タイビーフサラダ
チェリートマト、きゅうり、パクチー、ミント、ミックスリーフ、
紫キャベツのピクルス、タイドレッシング、ピーナッツ、ライム（グルテンフリー） 28

BURGERS

4) スマッシュビーフバーガー
ビーフパティ、クリスピーベーコン、オニオンリング、トマト、レタス、
チーズ、ハラペーニョ、アイオリ、軽くトーストしたバンズ、皮付きフライドポテト 26

5) サザンフライドチキンバーガー
フライドチキン、レタス、トマト、赤玉ねぎ、チーズ、
スパイシーマヨ、軽くトーストしたバンズ、皮付きフライドポテト 26

SIDES

6) フライドポテト 7
7) スイートポテトフライ 7
8) 温野菜 7
9) 炭火焼きブロッコリーニ、ホイップフェタ、ロースト松の実 9
10) クリーミーガーリックマッシュポテト、赤ワインジュ、クリスピーオニオン 8
11) ローストガーリック＆ハーブ チャットポテト 7