



Eleonore's Restaurant
Chinese Menu

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.

Jean François Paul de Castella 博士及其夫人 Eleonore 来自于瑞士的纳沙泰尔 (Neuchatel) 区。Paul de Castella 出生于 1827 年, 早年在一家瑞士银行工作, 之后前往英格兰进行短途旅行, 随后于 1849 年 11 月来到墨尔本。

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.

此后, Paul de Castella 逐渐将伊伶酒庄发展为世界顶级的酒庄, 在伦敦、巴黎和波尔多举行的世界博览会上广受赞誉, 并在 1889 年巴黎世博会上荣获至高无上的"Grand Prix"大奖, 成为南半球唯一获此殊荣的参展者。

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 女士是一位大方、热情又干练的女主人。在她的悉心培养下, 她的儿子 Paul 对优雅生活、精致美食和美酒佳酿有着卓尔不凡的品味。

Eleonore's Restaurant has been named in her honour

Eleonore's 餐厅的命名就是为了纪念这位夫人。

Eleonore's Restaurant

À La Carte Spring –Summer Menu

春夏自选菜单

二道式自选菜单，含一份配菜 **85**澳元

三道式自选菜单，含一份配菜 **98**澳元

* 周末及公众假期另加收10%服务费

Entree 头盘

Atlantic Scallops 香煎大西洋扇贝

香煎扇贝，焦香玉米，海洋沙拉，搭配清酒酱

Tasmanian Salmon 塔斯梅尼亚三文鱼

鞑鞑三文鱼，豌豆酱，澳洲指橙，萨莫萨脆皮

Aylesbury Duck Pie 艾尔斯伯里鸭肉派

烟熏鸭肉派，脆鸭皮沙拉，甜菜根，柠檬草

Queensland AA Wagyu Tataki 昆士兰AA级霜烤和牛

霜烤和牛，腌制辣椒，洋葱片，风干蘑菇

Yarra Valley Tomato 亚拉河谷特产番茄

天然番茄，蚕豆，椰子，山柰啫喱

如果您对某种食物过敏或有任何饮食需求，请告知您的服务员。

Eleonore's Restaurant

Main 主菜

Port Phillip John Dory 菲利普港海鲂

海鲂鱼排, 焦香韭葱, 小白萝卜, 香浓日式出汁

AA Wagyu Brisket AA级和牛牛腩

双炖牛腩, 槟榔叶包肉, 咖喱菜花, 羽衣甘蓝

Otway Lamb Loin 渥太华小羊排

香草羊排, 小香肠, 番茄辣酱, 菠菜

Goulburn Valley Pork Belly 高宝谷猪腩香

烤猪腩, 私家秘制肉冻, 胡萝卜鲜姜酱, 香菜

Asparagus and Radicchio 芦笋菊苣

鲜嫩芦笋, 海带调味酱, 焖菊苣, 白萝卜

Sides 配菜

春季绿色蔬菜: 应季蔬菜, 蒜香油, 薯条, 干葱

香烤德西蕾土豆: 脆皮烤土豆, 熏肉盐, 欧芹

法式蔬菜沙拉: 什锦绿叶, 秘制泡菜, 波斯羊奶酪, 天然绿色番茄

如果您对某种食物过敏或有任何饮食需求, 请告知您的服务员。

Eleonore's Restaurant

Dessert 甜品

Chocolate Coconut Tart 椰香巧克力塔

巧克力慕斯, 花生酱, 椰汁冰糕, 香草荚

Mandarin Anise Sponge 橘子茴芹海绵蛋糕

玛德琳蛋糕, 法式安格斯酱, 金桔, 鲜姜

Kaffir Lime Crème Brulee 卡菲尔青柠焦糖布丁

柠檬草冰糕, 澳洲指橙, 菠萝

Spring Fruit Salad 春季水果沙拉

新鲜水果, 血橙果酱, 冰冻树莓干, 香蕉冰淇淋

Yarra Valley Cheese Selection 亚拉河谷奶酪精选

维州奶酪,

私家秘制水果酱, 香烤面包

Our cheeses are also available as an additional course for a \$15.00 per person supplement

我们也为您提供单点的奶酪拼盘, 每位收取15澳元

Tea & Coffee 茶水 咖啡

如果您对某种食物过敏或有任何饮食需求, 请告知您的服务员。

