



STARTERS & SHARE PLATES

Garlic Bread (V) ガーリックブレッド (V)	4.9
Pita Bread & Dips (V) ピタブレッド ディッピングソース添え	7.9
South Pacific Oysters (D)	
Natural 生ガキ (醤油&みりん、カクテルソース、ワインビネガー)	3.3 ea
(3つより承ります) Natural w/ smoked salmon & pearls スモークサーモン&イクラ	3.9 ea
Kilpatrick 焼き牡蠣 キルパトリック (ベーコン&ソース)	3.9 ea
Chilled Prawns	13.90
チルドプロウンス (蒸しエビ (約200g)、カクテルソース、レモン添え)	
Coconut Prawns (D)	19.9 29.9
エビフライ、ピクルス添え Thai salad garnish, coconut vinegar relish	
Seared Scallops (D) ホタテとキノコのサラダ	21.9
Salt & Pepper Calamari Fritti (D) カラマリ (イカリングのフリッターサラダ)	19.9
Soft Shell Crab (D) ソフトシェルクラブ (スイートチリソース、タイサラダ添え)	19.9
Tasmanian Mussels (G) タスマニア産ムール貝	19.9 29.9
(ナポリソース又はチリソース炒め、ロールパン付き)	
Classic Seafood Chowder	16.9
シーフードチャウダー ロールパン付き	
Sticky Pork Riblets slow cooked in sticky soy flavours (D) ポークリブ、醤油煮込み	18.9
Spicy Chicken Wings (G)	17.9
鳥の手羽先 スパイシー焼き、クリームチーズソース添え	
Pulled Beef Dumplings	13.9
ビーフ餃子 甘口醤油ソース添え	
Skewers from the Chargrill	
Chargrilled with Asian inspired Raw Prawn BBQ sauce (mild chilli), also great to share (D)	
Choose: beefビーフ, chickenチキン, kangarooカンガルー, crocodileワニ, 12.9 (6本) または 19.9 (12本)	
Choose: prawnエビ, tunaツナ, squidイカ, 14.9 (6本) または 21.9 (12本)	

RAW PRAWN SALADS

Banana Prawn (DG)	29.9
バナナエビサラダ (エビ、アボカド、イクラ、カニの身、マンゴードレッシング添え)	
Smoked Salmon DG	23.9
スモークサーモンサラダ (ルッコラ、キュウリ、アボカド、スモークサーモン)	
Chicken Salad	23.9
チキンサラダ (サラダ菜、クルトン、半熟卵、アボカド、パルメザンチーズ、ピネガードレッシング)	
Shredded Beef (D)	23.9
牛ほほ肉のサラダ (人参、白菜、タマネギ、もやし、パクチー、チリドレッシング)	
House tossed Salad (DGV)	15.9
ハウスサラダ (ミックスレタス、キュウリ、人参、タマネギ)	
Silken Tofu Salad (VD)	24.9
豆腐サラダ (揚げ豆腐、もやし、きのこ、ごま醤油ドレッシング)	

SEAFOOD FROM THE CHARGRILL

QLD Prawns* (G) バナナエビの炭焼き	42.9
Moreton Bay Bugs* (G) うちわ海老の炭焼き	42.9
Bug & Prawn Combination* (G) バナナエビ、うちわ海老の炭焼き	42.9
Mixed Seafood Grill*	45.9
バナナエビ、うちわ海老、バラマンディー、イカの炭焼き	
*すべてに焼いたパイナップルとガーリックバターソース、小さいボールサラダが付きます	
*ガーリックバターソースを除けば乳製品を使用しておりません	

FRESH FISH & SEAFOOD MAIN PLATES

'Modern Style' Tuna Nicoise (G)	33.9
ツナステーキ (ポテト、チェリートマト、オリーブ、豆、卵、レモンバターソース)	
Flamed Swordfish (G)	31.9
メカジキのグリル (ポテト、キュウリ、ルッコラ)	
Atlantic Salmon (D)	31.9
アトランティックサーモン サーモン、キノコ、チンゲンサイ、ごま醤油ソース、ご飯添え)	
Wild Barramundi (G)	33.9
バラマンディーのグリル (ローストポテト、アスパラガス、アボカドサルサ、レモンバターソース)	
Grilled Cajun Red Emperor (G)	30.9
鯛のケージャンスパイスグリル (鯛、ケージャンスパイス、サラダ、レモンバターソース)	
Raw Prawn Fish & Chips (D)	25.9
フィッシュ&チップス (サラダ&チップス、レモン、アイオリソース添え)	
Tempura Barramundi (D)	29.9
天ぷらバラマンディー (サラダ&チップス、レモン、アイオリソース添え)	
Pacific Fusion (G)	34.9
パシフィックフュージョン (ミックスシーフード、チンゲンサイのココナッツバジルソース炒め、ご飯添え)	

FROM THE LAND

The Raw Prawn sources only the best quality beef from across Australia	
Sirloin 300g (DG) サーロイン (NSW)	32.9
Eye Fillet 200g (DG) アイフィレ (Qld)	37.9
Rib on the bone 350g (DG) 骨付きリブ (Qld)	39.9
Reef 'n' Beef (G) お好きなお肉にエビ (ガーリックバター焼き) 9.9	
Roast Lamb Loin on the Bone (DG) 骨つき羊の腰肉のロースト	
*ステーキのソースはレッドワインソース	
*下記の組み合わせよりサイドディッシュをお選び下さい	
ガーデンサラダ&フライドチップス	
ローストポテト&温野菜	
サツマイモのマッシュポテト&温野菜	
Chicken Skewers (D)	29.9
鶏肉の串焼き (お店オリジナルのBBQソース、ご飯、チンゲンサイ)	

CHARGRILLED TASTES OF AUSTRALIA

Kangaroo 240g (G)	29.9
カンガルーのミディアムレアステーキ	
Crocodile 240g (G)	31.9
ワニのステーキ	
Aussie Game Duo 240g (G)	31.9
ゲームデュオ (カンガルー、ワニのステーキ)	
Hop, Skip, Swim & Jump (G)	37.9
ホップ、スキップ、スイム&ジャンプ (カンガルー、ワニ、バラマンディー、エミュー)	
Surf 'n' Turf	+9.9
お好きなお肉にエビ (ガーリックバター焼き)	
*レッドワインソース、サツマイモのマッシュポテト、チンゲンサイ、ロゼラチャツネ、パパイヤジャム添え	

PASTA

All pasta with barilla No. 5 spaghetti	
Marinara (D)	26.9
マリナーラ (ミックスシーフードのトマトソースパスタ)	
Spaghetti Vongole (D)	26.9
ボンゴレ (ニュージーランド産アサリ、チリ&ガーリックパスタ)	
Pesto Prawn (D)	26.9
エビのバジルパスタ (エビ、バジル、白ワイン、ニンニクオリーブオイル)	
Chicken Pasta	25.9
チキンパスタ (ベーコン、タマネギ、マッシュルーム、パルメザンチーズガーリックパスタ)	
Roquette & Tomato (V)	24.9
ロケット&トマトパスタ (トマト、ルッコラ、ブロッコリー、にんにく&チリ、パルメザンチーズガーリックパスタ)	

LIVE FROM THE TANK

Mud Crab (G)	
マッドクラブ (時価)	
*シンガポールチリソース、グreekサラダとレモン添え	
*ガーリックバターソース、グreekサラダとレモン添え	
Crayfish (G) ロブスター (時価)	
*炭焼き: ガーリックバターソース、サラダ、レモン添え	
*刺身: ワサビ、紅シヨウガ、醤油、レモン添え	

SEAFOOD PLATTERS

Chilled Ocean Platter (D)	
チルドオーシャンプラッター	2名様 190.0
蒸して冷やしたマッドクラブ1匹、ロブスター一匹、エビ、ホタテ、ムール貝、生ガキ、スモークサーモン、サラダ、フルーツ	
Mixed Grill Platter	
ミックスグリルプラッター	お一人様 45.9
バナナエビ、うちわ海老、バラマンディー、イカの炭焼きロブスター (約700-800グラム)の炭焼きを追加 (生け簾からは選べません) 一匹につき追加85ドル	

RAW PRAWN EXTRAVAGANZA

Allow minimum 30 minutes (G)	2名様 (時価)
冷たい御料理: 蒸して冷やしたホタテ、エビ、ムール貝、スモークサーモン、カキ、フルーツ、サラダ	
温かい御料理: バナナエビ、うちわ海老、バラマンディー、イカの炭焼き、ロブスター一匹の炭焼き、蒸したマッドクラブ一匹、シンガポールチリソース、ガーリックバターソース添え	