

ice cube
seafood grill . bar



ブレッド&ブルスケッタ

Sour dough bread サワードウ・ブレッド \$2.00

Garlic & olive bread ガーリック&オリーブ・ブレッド、ハーブバター添え \$4.00

Sicilian tuna & artichoke brushetta シシリア風ツナ&アーティチョークのブルスケッタ \$8.00

Plum tomato, fetta & basil brushetta プラムトマト、フェタ、バジルのブルスケッタ \$8.00

前菜

寿司&刺身

Seasonal sushi plate 旬の寿司盛合せ \$18.50

Seasonal sashimi plate 旬の刺身盛合せ \$19.00

Assorted sushi & sashimi 寿司と刺身の盛合せ entrée 前菜 \$19.50

main メイン \$24.50

Oysters オイスター (6ヶ)

Natural 生 (浅葱と赤ワイン・ビネガー添え) \$19.50

Broiled オープン焼き (ベーコン、長ネギ、クリーム、パルメザン添え) \$22.00

Mixed tapas style platter タパススタイル前菜盛合せ \$22.50

車エビ、ナスのディップ、プロシュート、オイスター、サラミ、タコのマリネ

Bucket of iced cooked prawns 冷製エビ

ゆでた車エビ、レモン&自家製ブランデー・カクテルソース添え

500g \$33.00

250g \$16.50

Warm salmon salad nicoise ニース風温製サーモンサラダ \$18.00

オリーブ、ベビートマト、インゲン、ポーチドエッグ、ケイパー、赤タマネギ

Grilled octopus served warm タコのグリル \$17.00

ローストポテト、オレガノ、フェタチーズ、トマト、オリーブ添え

Salt & pepper calamari & white fish 塩コショウ味のイカと白身魚 \$18.00

Lemon caper relish レモン・ケイパー・レリッシュ または tomato & basil sauce トマト&バジルのソース

Baby cos with grilled chicken tenderloin コスレタスとグリルチキン \$16.50

パルメザン・スライス、アンチョビ&シーザー・ドレッシング

Cultivated mussels marinara ムール貝のマリナーラ \$21.00

Red トマトソース または white ホワイトソース ハーブ&ガーリックのクロステイーニ添え

Seared scallops ホタテのたたき \$19.00

アボカド、レモン、アイオリ、ガスパーチョ・ドレッシング

メイン・コース

シェフおすすめシーフード・プラター

***Mediterranean style tapas 地中海風タパス* お1人様 \$33.00**

炭火焼ベジタブル、アスパラガス、ビートルート・レリッシュ、ローストオリーブ、プロボロンチーズ、プロシュート、ムール貝(トマト&フェタチーズのサルサ添え)、冷製車エビ、シラスのフリッター&アイオリ・マヨネーズ

***Chilled seafood 冷製シーフード* お1人様 \$65.00**

スモークサーモン、オイスター3ヶ、ムール貝3ヶ、車エビ3ヶ、ロブスター半身、タコのマリネ、ケイパー & オニオン・ピクルス

***Southern European seafood combination 南欧風シーフード盛合せ* お1人様 \$55.00**

イカフライ、タコのグリル、ロブスター半身、車エビのガーリック焼き
ギリシャ風サラダとフライドポテト添え

***Hot and cold seafood platter 温製・冷製シーフード盛合せ* (2人前) \$135.00**

hot or cold 温製または冷製のロブスター半身、車エビ、オイスター、魚のフライ、塩コショウ味のイカ、エビのグリル、カニ(ブルースイマー)、スモークサーモン、ムール貝
フライドポテトとガーデンサラダ添え

シェフ特製メニュー

Seafood mix grill シーフード・ミックスグリル \$42.00

魚のステーキ、エビのガーリック焼き、タコのグリル、カニ(ブルースイマー)半身、イカ、オイスター(キルパトリック)2ヶ、シイタケとベーコンの串焼き、アイオリ・ディップ

Rock fish bouillabaisse ロック・フィッシュ・ブイヤベース \$36.00

タイガーエビ、カニ、ホタテ、魚、イカ、ムール貝入り
イセエビ仕立てのブロス、ガーリック・バケット & サフラン・ルイユソース添え

Risotto marinara リゾット・マリナーラ \$29.00

エビ、イカ、ムール貝、魚、チリ & トマト

Crispy fried flathead in a traditional beer batter 白身魚のビール衣揚げ \$28.00

フライドポテト & ケイパー・マヨネーズ添え

Sautéed gnocchi handmade 手作りニョッキのソテー \$24.00

赤ワインソースの子牛のラゲル添え

Penne with sautéed chicken チキンソテーのペンネ \$26.00

ピーマン、ナス、ズッキーニ、オレガノ入り

Confit of crispy skin pork belly 皮付き豚ばら肉のコンフィ \$29.00

アップル & ビートルート・レリッシュ、クリームポテト添え

Grilled chicken roasted pumpkin グリルチキンとロースト・パンプキン \$29.00

プロシュート、ローズマリー、レモン、パンプキン、オリーブ添え

Braised ox cheek & lamb rib hot pot 雄牛ほほ肉と子羊リブ肉の煮込み \$32.00

スロー・ローストのベビー・ベジタブル添え

*印の付いたお料理はプロモーションの対象になりません

オーギー・ステーキ

(レインフォレスト・スパイス使用)

* Grain fed sirloin steak サーロイン・ステーキ (穀物飼育) *350g \$36.00

* Tenderloin of beef テンダロイン・ステーキ*240g \$32.00

Rib eye steak リブ・アイ・ステーキ 250g \$32.00

Surf & turf サーフ&ターフ \$42.00

180g テンダロイン・ステーキ、ロブスターテイル半身、チリバター

Outback mix grill アウトバック・ミックス・グリル \$37.00

カンガルー肉のステーキ、ビーフ、子羊リブ肉、グルメ・ソーセージ、ベーコン

(ステーキにはローストトマト、ポテトピューレ、ハーブバター、赤ワインソースが付きます)

ステーキとメインのサイドディッシュ

Broiled half lobster tail ロブスターテイル半身 \$15.00

Two garlic prawns エビのガーリック焼き 2尾 \$9.00

Grilled calamari イカのグリル \$8.00

Shiitake & bacon skewer シイタケとベーコンの串焼き \$9.00

シーフード・グリル

(天然海草スパイス使用)

Barramundi fillet paper bark smoked バラマンディ切身の包み焼き 250g \$29.00

Garlic king prawns 車エビのガーリック焼き \$34.00

Kingfish fillet キングフィッシュの切身 200g \$34.00

Whole plate size baby snapper ベビー・スナッパー \$36.00

Game fish of the day 本日の魚 250g \$32.00

Moreton bay bugs モートンベイ・バグ (エビの1種) \$39.00

インゲン、クリームポテト、レモン添え

以下からソースをお選び下さい。

lemon butter sauce レモンバター・ソース、tomato & olive salsa トマト & オリーブのサルサ、

saffron rouille サフラン・ルイユソース、garlic butter ガーリックバター

サイドディッシュ

French fries & garlic mayonnaise フライドポテト&ガーリック・マヨネーズ \$6.00

Broccoli florets in garlic butter ガーリックバター風味のプロッコリ \$8.00

Sautéed mushrooms マッシュルームのソテー \$8.00

Mashed potatoes マッシュポテト \$6.00



Garden salad greens **ガーデンサラダ \$8.00**

Rocket, pear & blue cheese salad **ロケット、西洋梨、ブルーチーズのサラダ \$9.50**

Greek style salad with semi soft marinated fetta **フェタチーズ入りギリシャ風サラダ \$9.50**
キュウリ、赤タマネギ、プラムトマト、オリーブ、オレガノ、バージンオイル、シトラス・ドレッシング

*印の付いたお料理はプロモーションの対象になりません

VIP リトル・ダイナー \$13.50

(12歳以下のお子様向けメニュー。ソフトドリンクとアイスクリーム付き)

Penne pasta **ミートソースのペンネ・パスタ**

Grilled chicken schnitzel **チキン・シュニッツェル、フライドポテト、ミニサラダ**

Calamari salad **イカ入りグリーンサラダ、フライドポテト**

Fish & chips **フィッシュ&チップス、ミニサラダ**

食物アレルギーのある方はウエイターにお知らせ下さい。メニューには使用した主な食材のみが表示されています。

表示料金は消費税込み。土日・祝日はお1人様 \$3.50 の追加料金がかかります。

お会計はまとめてお願いいたします。ケーキの持ち込み料金、お1人様 \$5.50。BYOはできません。

Winter promotion - 2 4 1

ウィンター・プロモーション

**メインコースのお料理を1点ご注文いただくと、
同額またはそれ以下の価格のお料理1点が無料になります。**

(*印の付いたお料理を除く)

有効期間 : 2010年9月30日までの日曜~金曜、正午~午後6時30分

他の割引サービスとの併用はできません。

価格が低いほうのメイン料理の料金が差し引かれます。

www.icecubeseafood.com.au