



BREADS

Garlic bread (V)

温かいスキアッチャータのガーリックトースト

10

Olive & fetta bites (V)

オリブペーストとデニッシュフェタのサワードウブレッド・パイ

14

Prawn & crab bites

アボカド、カニ & エビをマヨネーズであえたサワードウブレッド・パイ

24



OYSTERS

牡蠣の種類は日替わりです。最低3個からのオーダーとなります。

Natural Oysters

天然牡蠣 レモンを添えて

6.5 / 個

Kilpatrick Oysters

焼き牡蠣 キルパトリック ベーコン&ウスターソースとともに

7 / 個



ENTREES

シェアに最適です。

Searock chicken wings (DF)

Searock チキンウィング スイートチリソース&オイスターソース和え

21

Beef croquettes

牛肉のコロッケ オリブ、アンチョビ、トマト&牛ひき肉のラゲスパイシーマヨネーズとともに

22

Grilled halloumi cheese (V, GF)

ハルミチーズのグリル ルッコラ、イチジク&松の実のマリネとともに

23

Salt & pepper calamari (DF)

イカのフライ ハーブマヨネーズ、ルッコラ、チリ&レモンとともに

E 24 M 34

Garlic prawns (GF, DF)

ガーリック・シュリンプ チリ、パセリ、白ワインをきかせて

34

Crab & prawn tian (GF, DF)

アラスカ産タラバガニとクリスタルベイのエビのティアン マヨネーズ、アボカドムース&ブラッディ・メアリーであえて

34

Chilled Crystal Bay prawns (GF, DF)

冷製クリスタルベイ・エビ 殻付き300g カクテルソースとともに

42

SIDE DISHES

Jasmine rice ジャスミンライス

フライドエシャロットを添えて

7

Super crunchy chips

フライドポテト アイオリソース、トマトソース、BBQソースは追加1ドル

10

Garden salad (DF, GF, V)

ミックスリーフ、キュウリ、トマト、フェタ&シトラスドレッシングのガーデンサラダ

10

Mixed roasted potatoes (DF, GF, V) with e.v.o.o

ミックスローストポテト&エクストラヴァージンオリーブオイル

11

Steamed broccolini (GF, DF, V) with pecan dukkah

蒸しブロッコリーニ&ペカンナッツデュカ

13.5

SEAROCK FAVOURITES

Pumpkin salad (V, GF)

かぼちゃのサラダ (キヌア、ルッコラ、ゴートチーズ、ピーカンナッツ入り) オレンジと蜂蜜のドレッシング

25

Grilled chicken salad (GF, DF)

グリルド・チキンのサラダ (レタス、フェンネル、ミニトマト、くるみ入り) シトラスドレッシング

25

Fish & chips

フィッシュ・アンド・チップス ビール入りの衣で揚げたメルルーサ・ファイル 自家製タルタルソースとフライドポテト付き

28

Vegetarian curry

ベジタリアン・カレー 季節のお野菜を使ったタイ・レッドカレー ジャスミンライスとともに

32

Seafood basket

シーフード・バスケット ビール入りの衣で揚げたお魚、エビフライ、イカフライ&フライドポテト 自家製タルタルソースとともに

34

Steak & chips

ステーキ&フライドポテト ブラック・アンガス・ランプステーキ (MSA MB2+) 200g フライドポテト付き

36

Add-ons 追加トッピング

Extra chicken チキン

6

Extra halloumi ハルミチーズ

6

Extra grilled or chilled prawn エビ (グリルもしくは冷製)

8

Extra grilled lobster tail ロブスターテールのグリル

45



BURGERS

フライドポテト付きです

Crispy Chicken burger

クリスピー・チキンバーガー フライドチキン、スパイシーマヨネーズ、レタス、トマト&ピクルス

25

Beef burger

アンガス・ビーフバーガー ビーフパティ、レタス、チeddarチーズ、マヨネーズ、玉ねぎ&トマト

26

Vegetarian burger (V)

ベジタリアンバーガー グリルド・ハルミチーズ、マッシュルーム、アボカド、ルッコラ、トマト&ハーブマヨネーズ

27

SIGNATURE RIBS

仕込みに12時間かけた当店自慢の炭火焼リブ料理 カリッと食感が美味しいフライドポテト付きです!

Pork ribs (DF) ポークリブ

Half 48 - Full 65

Beef ribs (DF) ビーフリブ

Full 65

※ソースは、スパイシーソースあるいはバーベキューソースのどちらかをお選びください。



STEAKS

炭火焼きのステーキ お好きな焼き加減をお知らせください。ソースは、以下からお選びください。 クリーミー・マッシュルームソース、赤ワインソース、バールネーズソース、ペッパーソース

250g Rump steak ランプステーキ 250g

VIC州産ピナクル・ブラック・アンガスビーフ グラスフェッド

36

250g New York cut sirloin

ニューヨークカット・サーロインステーキ 250g VIC州産 ピナクル・ブラック・アンガスビーフ グラスフェッド

48

220g Eye fillet アイファイルステーキ 220g

VIC州産 ピナクル・ブラック・アンガスビーフ グラスフェッド

54

300g Scotch fillet スコッチファイルステーキ 300g

NSW州産 リベリナ・ブラック・アンガスビーフ グレインフェッド

55

500g T-bone Tボーンステーキ 500g

NSW州産 リベリナ・ブラック・アンガスビーフ グレインフェッド

62

SIGNATURE RANGE

お好きなソースと副菜をお選びいただけます。

400g Rib eye (MS 4+) リブアイステーキ 400g (MS 4+)

SA州産 デルモニコ・リトル・ジョー・ブラック・アンガスビーフ グレインフェッド

85

250g Wagyu "Tajima" Scotch (MS 9+)

WAGYU 'Tajima' スコッチファイルステーキ 250g (MS 9+)

155

NSW州産 自然豊かな牧草地でグラスフェッドで育った後、グレインフェッドで育ちました

ADD-ONS

Grilled lobster tail ロブスターテールのグリル

45

Grilled tiger prawn エビのグリル

8

Any extra sauce 追加のソース

4.5

Chilled whole WA lobster 冷製丸ごと WA州産ロブスター

時価

Chilled tiger prawn 冷製エビ

8

Natural oysters 天然牡蠣

6.5

Searock Platter

クリスタルベイ・エビ、天然牡蠣、タスマニア産ブラックムール貝、モートンベイ・バグ、タスマニア産ホタテ

135

Indulgence platter

クリスタルベイ・エビ、タスマニア産ブラックムール貝、天然牡蠣、タスマニア産ホタテ、モートンベイ・バグ、丸ごとWA州産ロブスター

235



JCBカードでのお支払い & クーポン提示で

5% OFF

※クレジットカードの手数料が別途加算されます。



スキャンして
クーポンを
ゲット!

サービス料金

- 週末は、合計お支払額の10%、祝日は合計お支払額の15%の追加料金が発生いたします。
- 別々でお支払いの場合は、各お支払ごとに2ドルの追加料金が発生いたします。
- 1%のカードサーチャージが発生いたします。