

## Starters

ペイクドポテトサラダの瞬間燻製  
クリスピーベーコン添え  
Smoked Baked Potato Salad with Crispy Bacon  
¥ 2,300

国頭郡”命豚ファーム”のパテ 季節野菜のピカリリ  
Okinawan NUCHIBUTA Farm  
Pâté, Zesty seasonal vegetables Piccalilli  
¥ 2,800

沖縄県産野菜と季節のフルーツのサラダ  
モッツアレラチーズのソース  
Okinawan Vegetables & Seasonal Fruits Green Salad  
Mozzarella Cheese Sauce  
¥ 3,800

ウォルドルフサラダ シスクグリルスタイル  
山原鶏のグリルとパッションフルーツドレッシング  
Waldorf salad with Grilled Chicken  
Passionfruit Dressing  
¥ 3,800

自家製ファラフェル ヨーグルトディップ添え  
Homemade Falafel With yogurt dip  
¥ 3,200

ムール貝とチョリソーのワイン蒸し  
ハーブガーリックバゲット添え  
Wine-steamed Mussels & Chorizo  
with Herb Garlic Baguette  
¥ 3,300

スパイシー赤海老のカダイフロール  
シークワサータルタルソース添え  
Spicy Red Shrimp Kadaif Roll  
with Shikwasa Tartar Sauce (3Pieces)  
¥ 3,600

国産牡蠣のグラタン “キルパトリック”  
Oyster Gratin “Kilpatrick” (5Pieces)  
¥ 3,800

シーフードプラッター 2名様～  
国産牡蠣、赤海老、ムール貝、海ぶどう  
Seafood Platter for two  
Oyster, Red Shrimp, Mussels, Okinawa Sea Grapes  
¥ 10,000

## Soup

クラシック オニオングラタンスープ  
Classic Onion Gratin Soup  
¥ 2,600

オマール海老のビスクスープ チーズパイ添え  
Lobster Bisque Soup with Cheese Pie  
¥ 2,900

名産”INAHO FARM”のジャージー牛乳で作った  
クラムチャウダーのパイ包み焼き  
Clam Chowder Hot Pie  
Jersey Milk from Nago "INAHO FARM"  
¥ 2,900

## Kids Plate

グラタン 煮込みハンバーグ 唐揚げ  
フライドポテト 海老フライ 季節の温野菜  
ジュース アイスクリーム付き  
Gratin, Hamburg steak, Fried Chicken, French Fries  
Fried Shrimp, Steamed Vegetables, Ice Cream  
¥ 4,500



# Sisuco Grill

## Steak & Seafood

### Beef

オーストラリア産オーガニックビーフのリブアイステーキ  
Australian Rib Eye Steak 230g  
¥ 6,800

アメリカ産ビーフ テンダーロイン  
American Beef Tenderloin 150g  
¥ 9,000

アメリカ産Tボーンステーキ  
American T-bone steak 700g  
¥ 18,000

国産牛テンダーロイン  
Japanese Beef Tenderloin 200g  
¥ 12,000

沖縄県産牛サーロイン  
Okinawa Wagu Beef Sirloin 150g  
¥ 16,000

地元もとぶ牛テンダーロイン  
Okinawa Motobu Wagu Beef Tenderloin 150g  
¥ 18,000

### Turf

沖縄県産鶏半羽のハニーマスタードロースト  
Honey Mustard Roasted Half Okinawa Chicken  
¥ 5,000

オーストラリア産骨付き仔羊の香草マスタード  
Australian Rack of Lamb Herb Mustard  
¥ 5,500

骨付きアグー豚ロース  
シークワサーと自家栽培ハーブのパン粉焼き  
Breaded Agu pork loin  
Okinawan citrus and home-grown herbs  
¥ 5,500

BBQ骨付きポークスペアリブ 自家製デュカスパイス  
BBQ Bone-In Pork Spareribs Spicy Homemade Dukkah  
¥ 6,000

### Surf

アトランティックサーモン シトラスとハイビスカスの香り  
Atlantic Salmon Citrus & Hibiscus 150g  
¥ 5,000

ASC活黒鮑 フーチパーのチミチュリソース  
ASC Black Abalone Okinawan Mugwort “Chimi-Churi” 150g  
¥ 6,000

カナダ産オマール海老 カフェドパリバター  
Canadian Lobster Cafe de Paris Butter 500g  
¥10,000

## Side

フライドポテト アオサーと屋我地島の塩  
French Fries Okinawa Sea Weed & Sea Salt  
¥ 1,200

クリスピーホームメイドポテトチップス  
トリュフ&パルメザンチーズ  
Crispy Potato Chips, Truffle & Parmesan Cheese  
¥ 1,500

クリーミーマッシュポテト 西洋わさび風味  
Creamy Mashed Potatoes & Horseradish  
¥ 1,500

クリームスピナッチ  
ハーブガーリックバゲット添え  
Cream Spinach with Herb Garlic Baguette  
¥ 1,500

沖縄県産きのこ ハーブガーリックソテー  
Sauteed Okinawa Mushrooms with Herb Garlic  
¥ 1,500

アスパラガスのグリル  
Grilled Asparagus  
¥ 1,700

ロブスターマック&チーズ  
Lobster Macaroni & Cheese  
¥ 1,800

### Sauce

赤ワインソース  
Red Wine Sauce

自家製BBQソース  
Homemade BBQ Sauce

フーチパーのチミチュリソース  
Okinawan Mugwort “Chimi-Churi”

フレッシュトマトサルサソース  
Fresh Tomato Salsa

### Dessert

クラシックアメリカンチェリーパイ バニラアイス添え  
Classic American Cherry Pie with Ice Cream  
¥ 1,800

さんびん茶のクレームブリュレ  
Sanpin Tea Crème Brulee  
¥ 1,800

伊江島ピーナツバターサンデー  
Ie Island Peanut Butter Sundae  
¥ 1,600

本日のアイスクリーム盛り合わせ  
Assorted Today's Ice Cream  
¥ 1,600

### Digestif

ドラピエ ラタフィア・ド・シャンパーニュ  
VDL Drappier Ratafia de Champagne  
¥ 2,600

芳醇浪漫守禮 甕古酒 5年古酒  
Shurei Kamekosyu 5Year Kosyu  
¥ 3,000