

Cold Starters

ホワイトアスパラガスとハーブガーデンサラダ
豆乳とペコリーノ 金美人参と春豆のソース
White Asparagus and Herb Garden Salad
Soy Milk, Pecorino, Golden Carrot and Spring Bean Sauce
¥ 3,800

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

本部牛のタルタル
フレッシュハーブと島唐辛子のラー油
Motobu Beef Tartar Fresh Herbs and Island Chili Oil
¥ 3,500

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

島野菜と豆のチョップサラダ ウォルドルフスタイル
やんばる鶏のグリルとパッションフルーツドレッシング
Chopped Island Vegetable and Bean Salad
Grilled Chicken, Passion Fruit Dressing
¥ 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

Hot Starters

シスクグリル特製バイクドポテト
サーワークリームとチャイブ アグーベーコンクリスプ
Baked Potatoes Stuffed
With Sour Cream and Chives Agu Bacon Crisp
¥ 2,300

自家製ファラフェル ヨーグルトディップ添え
Vegetarian Homemade Falafel with Yogurt Dip
¥ 3,200

ムール貝とチョリソアのワイン蒸し
ハーブガーリックバゲット添え
Wine-steamed Mussels and 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
Crispy Kadaif -Wrapped Spicy Red Shrimp
With Shikwasa Tartar Sauce (3Pieces)
¥ 3,600

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

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

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



Sisuco Grill

Steak & Seafood

Beef

ニュージーランド産オーシャンビーフのリブアイステーキ
Newzealand Ocean Beef 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

沖縄県産和牛サーロイン
Okinawan Wagyu Beef Sirloin 150g
¥ 16,000

地元もとぶ牛テンダーロイン
Okinawan Motobu Wagyu 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 Okinawan Chicken
¥ 5,000

オーストラリア産骨付き仔羊のグリル
焦がし茄子のピュレ パパガヌーシュ
Australian Rack of Lamb Grilled Australian Lam Chops
With Charred Eggplant Puree Baba Ganoush
¥ 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
¥ 6,000

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

北海道産 活ホタテのグリル
ケッパー レモンバター ガーリックパン粉
Grilled Scallops
Capers, Lemon Butter, Garlic Bread Crumbs
1pcs ¥2,500 2pcs ¥4,800

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 フーチバ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

皮付きフライドポテト アオサーと屋我地島の塩
Skin-on 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

宮城農園のほうれん草 クリームスピナッチ
ハーブガーリックバゲット添え
Miyagi Farm Cream Spinach with Herb Garlic Baguette
¥ 1,500

今帰仁産キノコのハーブガーリックソテー
Sauteed Okinawan Mushrooms with Herb Garlic
¥ 1,500

島オクラのオリオンビアフリット
Orion Beer Fritters Island Okura
¥ 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

フーチバ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 パニアアイス添え
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

伊江島ピーナッツバターサンデー
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

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, Juice, Ice Cream
¥ 4,500