



Sisuco Grill

Steak & Seafood

Cold Starters

島蛸と赤マチのセビーチエ
旬の果実と沖縄の柑橘
Ceviche of Okinawan Octopus and Red Snapper
with Seasonal Fruits and Okinawan Citrus
¥ 3,800

ベ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

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

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chorizo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

スペイシー赤海老のかダイフロール
シーカワ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”的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

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

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

Turf

久米島赤鶏のコンフィ
Okinawa Kumejima Red Chicken Confit
¥ 5,500

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 ババガヌーシュ
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
シーカワー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

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 Dish

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ч
ハーブガーリックバゲット添え
Cream Spinach with Herb Garlic Baguette
¥ 1,500

今帰仁産キノコのハーブガリックソテー¹
Sautéed Okinawan 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

Dessert

クラシックアップルパイ
Classic Apple Pie
¥ 1,800

さんぴん茶のクレームブリュレ
Sanpin Tea Crème Brûlée
¥ 1,800

アイランズパイスキャロットケーキ
Island Spice Carrot Cake
¥ 1,600

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

ミ・アミール・ノエル
Mi Amer Noel
¥ 1,500

Digestif

ドラピエ ラタフィア・ド・シャンパニユ
VDL Drappier Ratafia de Champagne
¥ 2,000

芳醇浪漫守禮 龍古酒 5年古酒
Shurei Kamekosyu 5Year Kosyu
¥ 2,000

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