



# Sisuco Grill

Steak & Seafood

## Cold Starters

島蛸と赤マチのセビーチェ  
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

ムール貝とチヨ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 and Chorizo  
With Herb Garlic Baguette  
¥ 3,300

スパイシー赤海老のかだいフロール  
シークワー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”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

国産牛テンダーローイン  
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ーイン  
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  
シーク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 自家製デュカスピイス  
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

クリームスピナッチ  
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<sup>1</sup>  
Sauteed 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  
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

## Digestif

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

芳醇浪漫守禮 醬古酒 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