SisucoGrill
Steak & Seafood

Cold Starters

県産マグロとパッションフルーツのサラダ
ブラッティーナ　ミントのサルサベルデ
Locally Sourced Tuna & Passion Fruit Salad
Burratina with Mint Salsa Verde
¥ 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

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

シュリンプカクテル
Shrimp Cocktail (6pieces)
¥ 3,800

沖縄県産野菜と季節のフルーツのサラダ
モッツァ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 パッションフルーツドレッシング
Chopped Island Vegetable and Bean Salad
Okinawan Chicken, Passion Fruit Dressing
¥ 3,800

Hot Starters

伊江島産ピーナッツのフムス
自家製フラットブレット添え
Hummus Made with Peanuts from Ie Island
Served with Homemade Flatbread
¥ 2,300

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 and Chorizo
With Herb Garlic Baguette
¥ 3,300

スパイシー赤海老のカダイフロール
シークワーサータルタルソース添え
Crispy Kadaif – Wrapped Spicy Red Shrimp
With Shikwasa Tartar Sauce (3 pieces)
¥3,600

自家製ケイジャンシーフードグリル
Homemade Cajun Grilled Seafood
¥ 6,800

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
New Zealand Ocean Beef Ribeye Steak 280g
¥ 8,000

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

本部町産 もとぶ牛サーロイン
Okinawan Motobu Wagyu Beef Sirloin 150g
¥ 16,000

本部町産 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
Chimichurri with Okinawan Mugwort

フレッシュトマトサルサソース
Fresh Tomato Salsa

ペッパーコーンソース
Peppercorn Sauce

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
¥ 5,500

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
Grilled Australian Rack of Lamb
With Charred Eggplant Purée, Baba Ganoush
¥ 5,500

骨付きあぐー豚ロース
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

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 with Okinawan Mugwort Chimichurri 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

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パイ包み焼き
Clam Chowder Hot Pie
Jersey Milk from Nago ”INAHO FARM”
¥ 2,900

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 with Seaweed & 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
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

ベイクドチーズケーキ
Baked Cheese Cake
¥ 1,800

パッションフルーツブリュレ
Passion Fruit Brûlée
¥ 1,600

クラシックアップルパイ
Classic Apple Pie
¥ 1,800

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

黒糖ブラウニー
Brown Sugar Brownie
¥ 1,500

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