SisucoGrill
Steak & Seafood

Cold Starters

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
¥ 4,000

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

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
¥ 3,600

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
¥ 3,900

シュリンプカクテル
Shrimp Cocktail (6pieces)
¥ 3,600

Hot Starters

自家製ケイジャンシーフードグリル
Homemade Cajun Grilled Seafood
（エビ、タコ、ホタテ貝柱、ムール貝）
（Shrimp, Octopus, Scallops, Mussels)
¥ 6,800

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
¥ 2,400

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
¥ 3,400

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
¥2,800

Beef

本部町産 もとぶ牛テンダーロイン
Okinawan Motobu Wagyu Beef Tenderloin 150g
¥ 18,000

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

国産牛テンダーロイン
Japanese Beef Tenderloin 200g
¥ 12,500

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
¥ 8,500

アメリカ産Tボーンステーキ
American T-Bone Steak 700g
¥ 20,000

Souce Selection

赤ワインソース / フレッシュトマトサルサソース / 自家製BBQソース
フーチバーのチミチュリソース /　ペッパーコーンソース

Red Wine Sauce / Fresh Tomato Salsa / Homemade BBQ Sauce
Chimichurri with Okinawan Mugwort / Peppercorn Sauce

上記よりソースを1種お選びください。
Please choose one from Sauce.

Turf

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
¥ 6,200

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
¥ 5,600

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
¥ 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

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”
¥ 3,000

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
¥ 3,000

クラシック オニオングラタンスープ
Classic Onion Gratin Soup
¥ 2,700

Side Dish

ロブスターマック＆チーズ
Lobster Macaroni & Cheese
¥ 2,000

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 Seaweed & Sea Salt
¥ 1,400

クリーミーマッシュポテト　西洋わさび風味
Creamy Mashed Potatoes & Horseradish
¥ 1,600

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
¥ 1,600

今帰仁産キノコのハーブガリックソテー
Sauteed Okinawan Mushrooms with Herb Garlic
¥ 1,600

アスパラガスのグリル
Grilled Asparagus
¥ 2,000

Dessert

パッションフルーツブリュレ
Passion Fruit Brûlée
¥ 1,700

ベイクドチーズケーキ
伊江ラムのシャンティイ
Baked Cheese Cake
Ie Island Rum Chantilly Whipped Cream
¥ 1,900

クラシックアップルパイ
Classic Apple Pie
¥ 1,900

本日のアイスクリーム盛り合わせ
Today’s Assorted Ice Cream
¥ 1,200

ヒルトンオリジナルブラウニー
Hilton Original Brownie
¥ 1,600