

SEA GRILL

RESTAURANT

ディナー

Appetizer & Soups 前菜 & スープ

- ★ 1 **シェフレイのシーフードスタフドジャンボシュリンプンピア** 13.95
Seafood Stuffed Jumbo Shrimp Lumpia
パイナップル・グレープフルーツマーマレードとスイート&サワーソース
- ★ 2 **チャモロ風チキンエンパナーダ** 7.95
Chamorro Chicken Empanadas
チキンケラグアンのクリスピートルティア包み。ココナッツディナンチェソース付。
- 3 **牡蠣 Oysters on the Half Shell** 13.95
貝にのせた牡蠣を、ポン酢又はロックフェラー(グラタン風)でお召し上がり頂けます。
- 4 **クラブアーティチョークスピナッチディップ** 14.95
Crab Artichoke Spinach Dip
蟹身、ホウレン草、アーティチョークとチーズのブレンド・グラタン風、ガーリックフォッカチャブレッド付。
- 5 **クリスピーカラマリ Crispy Calamari** 11.95
日本風イカゲソのから揚げ、甘辛ソース付。
- ★ 6 **鮪 Ahi Tuna** 13.95
カツ風 Katsu Style - パン粉で覆った鮪の黄金色揚げ。地元産胡瓜、味噌・胡麻ビネグレットと山葵アイオリ付。
フライドポキ Flash Fried Poke - 鮪の角切りを胡麻、玉葱と醤油であえました。海苔巻きライス付。
刺身 Sashimi - キャベツの千切り、わさび・醤油・カラマンシービネグレットソース付。
- 7 **シーグリル特製ココナッツシーフードチャウダー** 6.95
Sea Grill Coconut Seafood Chowder
- 8 **シェフ特製本日のスープ** Chef's Soup of the Day 5.50

Salads サラダ

- 9 **アジアン風チキンサラダ Asian Chicken Salad** 8.95
胸鶏肉のグリル、レタス、マンゴー、オレンジ、胡瓜、赤ピーマン、もやし、シアントロ、クリスピーワニタンストリップ、ジンジャー・セサミソイドレッシング。
- 10 **ニース風鮪サラダ Tuna Salad Nicoise** 12.50
ミディアムレアの鮪、さやえんどう、ゆで卵、オリーブ、トマト、ポテト、地元産胡瓜、アンチョビ、パルサミックハニーマスタードビネグレットドレッシング。
- 11 **タイビーフサラダ** 9.50
Thai beef Salad
ガーデングリーン、トマト、地元産の胡瓜、シアントロに、マリネしてグリルした牛肉のストリップを載せました。レモングラスシトラスドレッシングでお召し上がり頂けます。
- 12 **シェフレイのカプレーゼサラダ Caprese Salad** 12.50
ガーデンフレッシュバジル、トマトのスライス、新鮮なモツアレラチーズ、ローマンレタス、イタリアンサラミ、新鮮なフルーツを、パルサミックハニーマスタードビネグレットドレッシングでお召し上がり頂けます。ガーリックフォッカチャブレッド付。
- 13 **クラシックシザーサラダとフォッカブレッドクルトン** 8.50
Classic Caesar Salad
グリルドシュリンプ追加 Grilled Shrimp 12.50
サーモンマリネ追加 Cured Salmon 12.50
パルメジャンチキン追加 Parmesan Chicken 10.50

From the Sea シーフード

- 14 **シーフードパスタポモドーロ又はガーリッククリーム** 23.50
Seafood Pasta Pomodoro or Garlic Cream
海老、帆立、魚、烏賊ゲソ、イガイ、マッシュルームの入ったパスタ料理。トマトポモドーロ又はガーリッククリームソースよりお選び下さい。ガーリックブレッド付。
- 15 **グリルガーリック車海老 Grilled Garlic Prawns** 24.95
今晚のパスタとともに、ポモドーロソースでお召し上がり頂けます。ガーリックフォッカチャブレッド付。
- 16 **すりみスタフドジャンボ車海老** 28.95
Surimi Stuffed Jumbo Prawns
ジャンボ車海老を、ベイシュリンプ、蟹と魚のすりみと一緒に調理しました。ペルーノサフロンクリームソースでお召し上がり頂けます。ガーリックマッシュポテト、シェフの今晚の野菜付。
- 17 **ミックスドシーグリルプレッター** 39.95
Mixed Sea Grill Platter
グリルドロブスターテール、本日の魚、車海老、帆立、イガイ、シトラスブルブラン、シアントロンオイル、ガーリックマッシュポテト、新鮮な野菜のソテー付。
- 18 **ブイヤベース Bouillabaisse** 55.95
ロブスターテール、本日の魚、キングクラブレグ、ジャンボ車海老、帆立、イガイを、サフロンブロスで煮込みました。フレンチブレッドクロスティー二付。

- 19 **本日の魚料理 Catch of the Day** 28.50
毎晩その日の特別な魚料理をご用意しております。スタッフにお尋ね下さい。

- ★ 20 **シーフードクラスティッド新鮮なアトランティックサーモン** 26.95
Seafood Crusted Fresh Atlantic Salmon
ブルサンシェリークリームでお召し上がり頂けます。ガーリックマッシュポテト、シェフの今晚の野菜付。

- 21 **炙り焼き鮪のリゾット Seared Tuna Risotto** 25.50
ローストトマト&ハーブのチャツネ、シトラスバジルガストリック、マッシュルームリゾット付。

- 22 **リーフフィッシュ Reef Fish** 26.95
新鮮なリーフフィッシュを下記の調理法からお選び下さい。季節野菜、フィナデニスソース、白飯付。
Baked(焼く)、**fried**(揚げる)、**or steamed "asian style"**(スチーム "アジア風")

- 23 **キングクラブレグ King Crab Legs** 55.95
ジューシーなキングクラブレグ1lb(約450g)を、シトラス・ガーリックバターでお召し上がり下さい。白飯又はマッシュドポテト付。

- 24 **生きロブスター Live Maine Lobster** 1.25lbs(約567g)...**74.95/** 2 lbs(約907g)...**112.95**

- テルミドール Thermidor**
(クリームソース、チーズをかけて焼いたグラタン風料理)、ローストガーリックマッシュポテト、茄子のラトゥイユ付。

- ココナッツミルク Local style**
チェリートマト、地元産のストリングビーンやホットペッパーと一緒に煮込んだグアム風料理。

- スチーム Steamed**
ライス、カラマンシーガーリックバター、野菜バター炒め付。

From the Land 肉料理

- ★ 25 **スタフド胸鶏肉ルーラード** 19.95
Stuffed Chicken Breast Roulade

- 鳥の胸肉を、マッシュルーム、ハム、ハーブで巻いてパン粉をまぶして揚げました。サフロンココナッツブリューテでお召し上がり頂けます。ローストガーリックポテトピューレ付。

- 26 **チキンマルサラ Macadamia Nut Crusted Chicken Breast** 19.95
鳥の胸肉にマルサラワイン、マッシュルーム、ハーブと一緒にソテーしました。ガーリックマッシュポテト、シェフの今夜の新鮮な野菜付。

- ★ 27 **ホイゾンハニーBBQポークリブ** Hoisin Honey BBQ Pork Ribs

- Half Rack (ハーフラック)** 19.95
Full Rack (フルラック) 35.50
セントルイスリブをゆっくりとハニーホイゾンバーベキューソースで調理しました。トウモロコシ、ガーリックマッシュポテト付。

- 28 **ニュージーランド産ラムチョップ** 32.95
Grilled New Zealand Lamb Chops
ローズマリー、オリーブオイル、胡椒とマリネしたラムチョップのグリル。ポートワインミントデミグラスでお召し上がり頂けます。ガーリックマッシュポテト、シェフの今夜の野菜付。

- 29 **グリルドポーターハウスステーキ** 39.95
Grilled Porterhouse Steak
ポーターハウスステーキ1lb.(約450g)は、アンチョ・チリ・ステーキソースでお召し上がり頂けます。リオネーズポテト、シェフの今晚の野菜付。

- 30 **ブルーチーズクラスティッド牛フィレミニオンボルドレーズソース** 32.95
Blue Cheese Crusted Filet Mignon of Beef Bordelaise
牛テンダローイン1/2lb.(約226g)は、ペッパーコーン、レッドワイン・リダクションソースでお召し上がり頂けます。リオネーズポテト、シェフの今晚の野菜付。

- 31 **チャモロ風ドライ・ビーフとスモークポークのコンボ** 22.95
Dried Beef and Smoked Pork Combo
自家製ドライビーフとスモークポーク。ディナンチェソース、ライス付。

- 32 **牛プライムリブ・ハワイアンロックソルト・ハーブ、オ・ジュ・リーとフィナデニ** Hawaiian Rock Salt-Herb Crusted Prime Rib of Beef, Au Jus Lie & Finadene
牛プライムリブの大きさを下記よりお選び下さい。
クィーンカット(約280g) Queen Cut 10oz. 25.50
キングカット(約450g) King Cut 16oz 32.50
相撲カット(約567g) Sumo Cut 20oz 42.50

- ★ シーグリルオリジナルスペシャルメニュー

15%のサービス料が加算されます。

Vegetarian 野菜料理

- 33 **ポテトニョッキポモドーロ** 19.95
Potato Gnocchi Pomodoro
自家製のポテトニョッキ、マッシュルーム、ホウレン草にチーズをブレンドしました。ガーリックフォッカチャブレッド付。

- 34 **エッグプラント・デュオ Eggplant Duo** 19.95
地元産の茄子パルメジャン、新鮮なモツアレラチーズ、味噌グレーズの茄子料理。

- 35 **ロースト野菜のラザニア** 19.95
Roasted Vegetable Lasagna
ローストした季節野菜、新鮮なハーブ、ガーリック、オリーブオイルを、トマトバジルソースとリコッタ・モツアレラチーズでレイヤーにしました。

Course Menu セットメニュー

シェフのチョイスディナー 65

本日の特製スープ

胡麻で覆った鮪の炙り焼きサラダ
味噌セサミビネグレットドレッシング

牛テンダローインのグリル
ポートワインデミソース、ライス、野菜のバター焼き

本日の特製デザート



シェフのプレミアディナー 85

本日の特製スープ

胡麻で覆った鮪の炙り焼きサラダ
味噌セサミビネグレットドレッシング

牛テンダローインのグリルとアラスカ産の
キングクラブレグのコンボ
ポートワインデミソース、溶かしガーリックバター・カラマンシーソース、ライス、野菜のバター焼き

本日の特製デザート



シェフのデラックスディナー 115

フライドツナポキ
ふりかけライス付

シェフレイ特製のカプレーゼサラダ
イタリアンサラミ、新鮮なフルーツ、
パルサミックドレッシング

牛テンダローインのグリルと
生きメインロブスター(1匹)のコンボ
ポートワインデミグラスソース、ガーリックバター・
カラマンシーソース、マッシュドポテト又はライス、
野菜のバター焼き

新鮮なアップルクレープアラモード
カラマンシーソースがけ



お飲み物

Cocktails

カクテル

- 101 **ブルーハワイ** Blue Hawaii 7.95
ココナッツラム、ブルーキュラソー、パイナップル。
- 102 **ブルーマジック** Blue Magic 8.95
当店のバーテンダー “ジョーシュ” が、2010年のコンテストで優勝した創作カクテル。ガーデンキッチンのミントとチェリーを混ぜ合わせ、アップルウォッカ、ブルーキュラソー、カラマンシージュースを加えました。
- 103 **チャモロ ロングアイランド** Chamorro Long Island 8.95
シーグリル版ロングアイランド
- 104 **コラーダ、ダイキリ、マルガリータ** 8.95
Coladas, Daiquiris, or Margaritas
ストロベリー、カラマンシー、マンゴー、リーヒン、レモンライム、グアバ、メロン風味からお選び下さい。ロック又はフローズンで。
- 105 **イブ’ズアップルマティーニ** 7.95
Eve’s Apple Martini
林檎好きな方へのカクテル。アップルウォッカ、メロンリカー、ヒプノティック&サワーアップル。
- 106 **ハッピーエンディング** Happy Ending 8.95
当店のバーテンダー “スタン” が、2012年のコンテストで優勝した創作カクテル。ブルーキュラソー、ホセクエルポテキーラ、オレンジジュース、クランベリージュース、ピーチシュナップスをあわせたハッピーエンディングならではのカクテル。
- 107 **アイランドバング** Island Bang 8.95
当店のバーテンダー “スタン” が、2009年のコンテストで優勝した創作カクテル。シトラスウォッカ、ブルーキュラソー、ガリアーノ、トロピカルジュースのミックス。
- 108 **ラブポーションマティーニ** Love Potion Martini 7.95
ウォッカ、ヒポティックツイスト、メロンフレーバー。
- 109 **マンハ** Man ha 7.95
グリーンココナッツ：メロンリキュール、ココナッツラム、ウォッカとパイナップルのミックス。
- 110 **マーメイドシークレットマティーニ** 7.95
Mermaid’s Secret Martini
ウォッカ、ヒプノティックブルーキュラソー、ココナッツラム、ウォッカ、パイナップルのミックス。
- 111 **プレジャーアイランド** Pleasure Island 7.95
ラム、ピーチスナップス、パイナップル、クランベリージュースのミックス。
- 112 **サングリア** Sangria 7.25/ ピッチャー 29.95
スペインの風味！ワイン、新鮮なフルーツの風味豊かなスペシャルミックス。
- 113 **シーショア** Sea Shore 7.95
シトラスウォッカ、トリプルセック、パッションフルーツ、パイナップル、クランベリージュースのリフレッシュミックス。
- 114 **トロピカルサンライズ** Tropical Sunrise 7.95
スイカ、メロン、トロピカルジュース。

Wines

ワイン

Cabernet Sauvignon
カベルネ ソーヴィニオン

- 201 **カルディ** Cardinale ボトル 199
- 202 **クロ・デュ・ボア** Clos Du Bois
グラス 9.75/ ボトル 43
- 203 **ケンダルジャクソンヴァイントナーズリザーブ**
KJ Vintners Reserve ボトル 44
- 204 **ロドニーストロング** Rodney Strong
グラス 9.25/ ボトル 37
- 205 **セントフランシス** St. Francis ボトル 59
- 206 **ト・レス グラン コロナス** Torres Gran Coronas
グラス 9.75/ ボトル 39
- 207 **ウルフ ブラス** Wolf Blass
グラス 9.75/ ボトル 39
- Merlot
メルロー
- 208 **アタロン** Atalon ボトル 70
- 209 **ブラックストーン** Blackstone
グラス 8.25/ ボトル 33
- 210 **クロ デュ ボア** Clos Du Bois ボトル 44
- 211 **ロバート モンダヴィ プライベートセレクト**
Robert Mondavi Private Select ボトル 37

- 212 **セント フランシス** St. Francis ボトル 59
- 213 **トーレス アトリウム** Torres Atrium
グラス 8/ ボトル 32
- Pinot Noir
ピノー ノワール
- 214 **ハートフォード ソノマ** Hartford Sonoma ボトル 99
- 215 **ラ クレマ** Le Crema ボトル 63
- 216 **マッド フィッシュ** Mad Fish
グラス 9.75/ ボトル 39

Blends & Varietals
ブレンド & バリエタル

- 217 **バンフィキアンティッククラッシュコリゼルヴァ**
Banfi Chianti Classico Riserva ボトル 49
- 218 **ルーチェ** Luce ボトル 155
- 219 **パラダックスナパ ヴァレー** Paradox Napa Valley ボトル 129
- 220 **レース セレステ** Torres Celeste ボトル 45
- Chardonnay
シャルドネ
- 222 **ブラックストーン** Blackstone
グラス 8/ ボトル 32
- 223 **カッシュェロ デル ディアブ** Caserillo de Diablo ボトル 28
- 224 **ジョーダン** Jordan ボトル 64
- 225 **ケンダル ジャクソン** Kendall Jackson ボトル 40
- 226 **ロバートモンダヴィナパプライベートセレクト**
Robert Mondavi Private Select ボトル 37
- 227 **セントフランシス** St. Francis ボトル 37
- 228 **ウルフブラス** Wolf Blass
グラス 9.75/ ボトル 39

Sauvignon Blanc
ソーヴィニオンブラン

- 229 **クロ デュ ボア** Clos Du Bois ボトル 41
- 230 **マッド フィッシュ** Mad Fish
グラス 9.75/ ボトル 39
- 231 **モンキー ベイ** Monkey Bay ボトル 34
- Other White Wines
他の白ワイン
- 232 **フェッツァーバリーオーク
ゲヴェルツトラミーネ** Fetzer Valley Oaks Gewurztraminer
グラス 8/ ボトル 30
- 233 **ケンダルジャクソン リースリング** Kendall Jackson Riesling
グラス9.50/ ボトル 38

Champagnes & Sparkling Wines
シャンパン & スパークリングワイン

- 234 **ドンペリニオン** Dom Perignon 750 ml 199
- 235 **フラゴリーノ ロッソ スパークリングワイン**
Fragolino Rosso Sparkling Wine グラス 8/ 750ml 38
- 236 **モエ エ・シャンドン,
ブリュット アンペリアル** Moet Chandon, Brut Imperial
375ml 45/ 750ml 85
- 237 **ペタロモスカート スパークリングワイン**
Petalo Moscato Sparkling Wine
グラス 8/ 750ml 40
- 238 **ヴーヴ・クリコ** Veuve Clicquot
375ml 45/ 750ml 85

House Brands
ハウスワイン

- 239 **グラス** 6.95/ ボトル 26

Beer Selection

ビール

- 301 **アムステル (オランダ)** Amstel 5.95
- 302 **アサヒ (日本) 640 ml** Asahi 13.00
- 303 **ベックズドラフト** Beck’s Draft 6.95/ 大 10.95

- 304 **バドワイザー (アメリカ)** Budweiser 4.50/ 大 12.00
- 305 **カールスバーグ (デンマーク)** Carlsberg 5.95
- 306 **コロナ (メキシコ)** Corona 5.95/ 大 11.50
- 307 **ハイネケン (オランダ)** Heineken 5.95
- 308 **キリン (日本) 650 ml** Kirin 13.00
- 309 **ミラー・ジニューイン・ドラフト (アメリカ)** MGD
ドラフト 5.25 / ボトル 4.50 / 大 8.25
- 310 **ミケロブウルトラ (アメリカ)** Michelob Ultra 4.50
- 311 **ミッキーズ (アメリカ)** Mickey’s 4.50
- 312 **ミラーライト (アメリカ)** Miller Lite
ドラフト 5.95 / ボトル 4.50/ 大 8.95
- 313 **オ・ドウルス**
(ノンアルコール)(アメリカ) O’Doul’s 4.50
- 314 **ペローニ (イタリア)** Peroni 5.95
- 315 **サッポロ (日本) 600 ml** Sapporo 13.00
- 316 **サンミゲールライト (フィリピン)** San Miguel Light 5.95
- 317 **ステラアルトワ (ベルギー)** Stella Artois Draft
ドラフト 6.95/ 大 10.95

国産又は輸入ドラフトビール
もご用意しています。
Domestic & Imported Draft Beer

レギュラー 6.95/ 大 10.95

テーブルのスタッフにお尋ね下さい。

Non-Alcoholic Beverages

ノンアルコールドリンク

- 401 **ベリーロングティー** Berry Long Tea 3.50
- 402 **フルーツジュース** Fruit Juices 3.95
オレンジ、マンゴー、パイナップル、
パッションフルーツ、アップル、クランベリー、
カラマンシー、グアバ
- 403 **アイスティー** Iced Tea 3.50
- ウーロン茶** Oolong Tea 3.50
- 404 **ミルクシェーク** Milk Shakes 5.95
チョコレート、バニラ又は、ストロベリー
- 405 **ソーダ類** Sodas 3.50
ペプシ、ダイエットペプシ、セブンアップ、
ルートビール、ドクターペッパー、チャモロパン
チ、マウンティンドュー
- 406 **スパークリングウォーター** Sparkling Water 3.95
- ボトルウォーター** Bottled Water 3.95
- 407 **トロピカルスムージー** Tropical Smoothies 5.95
(ベリー・マンゴー・カラマンシー)、
(ストロベリー・バナナ) 又は、
(ココナッツ・パイナップル・バナナ)

グアムの最もユニークなレストランで、
パーティーは如何でしょうか？

プライベートディナー、お誕生日、親族会、ウェディング、
ビジネスディナー又は、ご友人との食事会等のカ
ジュアル又はエレガントなダイニングとして
シーグリルをご利用下さい。

サーフェスラウンジ展望でタモン街を一望しながら又は、
アンダーウォーターワールドで、サメやウミガメ等
を始めとする数百種類の海洋生物に囲まれながらお食事
をお楽しみ頂けます。

受賞歴を誇るバーテンダー及びエグゼクティブシェフによる
特別なカクテルや新鮮で美味しい創作料理の数々を
ご用意して、お客様のパーティーの御もてなしをさせて頂
きます。

お問い合わせ・ご予約は

お電話(671-649-6673)

又は

ウェブサイト(www.cometeguam.com)から

シーグリル、エグゼクティブシェフのレイ・ダ サーラ、スーシェフのリッチー・キャロルの約束

グアムの旬の地元素材を可能な限り料理に使用し、新鮮
で美味しいお食事の提供を心がけています。また、シー
グリルでは、ハーブや野菜等も屋上のキッチンガーデン
で育てており、収穫から皆様のテーブルまでの時間を
最小限に出来るよう、日々努力しています。

15%のサービス料が加算されます。