

# SEA GRILL

RESTAURANT

## ランチ

### Appetizer & Soups 前菜 & スープ

- ★ 1 **シェフレイのシーフードスタップ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  
チキンケラガンのクリスピートルティア包み。ココナッツディナンチソース付。
- 3 **本日の特製ケラガン** Kelaguen of the Day 8.95  
テーブルのスタッフにその日のケラガンをお尋ね下さい。
- 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** Sea Grill Coconut Seafood Chowder 6.95
- 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 **アジア風チキンサラダ** Asian Chicken Salad 14.50  
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、クリスピーワタナンストリップ、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 18.50  
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、バ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 **タブーリサラダ・海老の串刺し** 16.50  
Tabouleh Salad with Grilled Shrimp Skewers  
ブルグアウィート、赤玉葱、トマト、地元産胡瓜、ローマナス、キッチンガーデンのバセリヤミント、海老のグル、ガーリック・レモンビネグレットドレッシング。
- 12 **和牛ケバブサラダ** Wagyu Beef Kabob Salad 16.50  
オーストラリア産和牛の竹串、地元産水栽培レタスと胡瓜、チェリートマト、チミチュリソース、キッチンガーデンのバジルを使ったクリーミーなベストドレッシング。
- 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** Classic Caesar Salad 12.95  
グリルドシュリンプ追加 Grilled Shrimp 17.95  
サーモンマリネ追加 Cured Salmon 17.95  
パルメジャンチキン追加 Parmesan Chicken 16.95

### Sandwiches & Wraps

#### サンドイッチ&ラップ

全てのサンドイッチ&ラップには、ポテトフライ又はガーデングリーンサラダ、リヒムフレッシュパイナップル付。

- ★ 14 **カプレーゼチキンバーガー** 14.50  
Caprese Chicken Burger  
自家製の鶏肉パティ (8oz/約226g)、新鮮なモツァレラチーズ、キッチンガーデンのバジル、トマトのスライス、山葵ハニーマスタードマヨネーズを、セサミパンに挟みました。
- 15 **シーグリルチーズバーガー** 13.50  
Sea Grill Cheeseburger  
牛肉パティ (8oz/約226g)、プロブロンチーズ、トマト、レタス、玉葱。
- 16 **フィリーチーズステーキサンドイッチ** 16.50  
Philly Cheese Steak Sandwich  
ジューシーな牛ブライトリブのスライス、ピーマン、マッシュルーム、キャラメライズ玉葱、プロブロンチーズを、フレンチブレッドホーギーロールでサンド。
- 17 **ビアバターマヒマヒフィッシュラップ** 13.50  
Beer Battered Mahi Mahi Fish Wrap  
レタス、トマト、地元産胡瓜、ケイジャンクリーム・チーズ・マヨのフラワートルティア包み。
- 18 **グリルドチキンラップ** Grilled Chicken Wrap 12.50  
グリルドチキン、レタス、トマト、地元産胡瓜、ビネグレットドレッシングのトルティア包み。

- ★ 19 **照り焼きチキン&茄子のサブサンドイッチ** Teriyaki Chicken-Eggplant Sub Sandwich 14.50  
トマト、レタス、照り焼きチキン、茄子のトルタ、フレッシュバジル、ワサビアイオリのホギーロールみ。

### From the Sea シーフード

- 20 **シーフードパスタポモドーロ又はガーリッククリーム** Seafood Pasta Pomodoro or Garlic Cream 16.50  
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。
- 21 **本日の魚料理** Catch of the Day 17.50  
スタッフに本日の魚及び料理方をお尋ね下さい。
- ★ 22 **新鮮なアトランティックサーモンのグリル** Grilled Fresh Atlantic Salmon 17.50  
スイートポテトピュレー、タラゴンジュース、ベーコン・トマトケーパービネグレット。
- 23 **フリカケラスティッド鮪のあぶり焼き** Seared Furikake Crusted Tuna 16.50  
ロミロミサーモンサルサ、海老とニンニクの焼き飯、ワサビ焼きソース。
- 24 **アロハ風ガーリックブラックタイガー海老** Aloha Style Garlic Black Tiger Shrimp 17.50  
ガーリック、白ワイン、バターで風味よく炒めたブラックタイガー海老。レタス、ライス付。
- 25 **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、茄子のラタウィユ付。  
**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ガム風料理。  
**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

- ★ 26 **クリスピーフライド雑鳥** Crispy Fried Whole Cornish Game Hen 16.50  
雑鳥をアンチョチリソースとガーリックでミグラスでお召し上がり頂きます。マッシュポテト、新鮮な野菜のソテー付。
- 27 **マカダミアナッツクラスティッドチキン** Macadamia Nut Crusted Chicken Breast 14.95  
サフロンココナッツクリームソースでお召し上がり頂きます。マッシュポテト、新鮮な季節野菜のソテー付。
- ★ 28 **ハニーホイソングレイズドBBQポーク** Honey Hoisin Glazed BBQ Pork Ribs 19.50  
ハーフラック・セントルイスリブのBBQ。ライス、トウモロコシ付。
- 29 **グリルド味噌照り焼きグレイズドリブアイステーキ** Grilled Miso Teriyaki Glazed Rib Eye Steak 19.95  
リブアイステーキ (1/2 lbs/約226g)は、味噌照り焼きソースでお召し上がり頂きます。ライス、新鮮な野菜ソテー、サルサ付。
- 30 **ミックスグリルトリオ** BBQ Mixed Grill Trio 18.50  
ハニーホイゾンBBQポークリブ、カルピショートリブ、照り焼きチキン、海老とニンニクの焼き飯、キムチ、ワサビ焼きソース付。
- 31 **グリルド和牛ケバブ** Grilled Wagyu Beef Kabobs 16.50  
オーストラリア産の和牛角切り、野菜、パイナップルの串刺し。アンチョチリソーストガーリックソース、マッシュポテト、新鮮な野菜、その日のサルサ付。
- 32 **グラウンドサーロインロコモコ** Ground Sirloin Loco Moco 16.50  
牛肉のパティ (1/2 lbs/約226g)、キャラメライズ玉葱、マッシュルーム、アンチョチリデミグラス、卵2個、トマトカッセ、葱を、海老とニンニクの焼き飯にのせました。
- 33 **ポテトニョッキポモドーロ** Potato Gnocchi Pomodoro 14.50  
自家製ポテトニョッキ、マッシュルーム、ホウレン草、トマトソースにチーズをブレンド。ガーリックフォッカチャブレッド付。
- 34 **豆腐パッドタイ** Tofu Phad Thai 13.50  
卵、ライスヌードル、モヤシ、葱又はチャイブとトーストピーナッツ。

### Vegetarian 野菜料理

- ★ 35 **地元ナスのパルメジャン** Local Eggplant Parmesan 14.50  
地元産の茄子、キッチンガーデンのバジルを使ったトマト・バジルソース、新鮮なモツァレラとパルメジャンチーズのレイヤー。

### Course Menu セットメニュー

#### シェフのチョイス A 21

新鮮なガーデンサラダ  
ハウスドレッシング

味噌照り焼きグレイズドリブアイステーキ  
白飯、野菜バター炒め付

シェフ特製の本日のデザート



#### シェフのチョイス B 28

新鮮なガーデンサラダ  
ハウスドレッシング

味噌照り焼きグレイズドリブアイステーキ  
&本日の魚料理  
カラマンシー・ローストトマトソース、  
白飯、野菜バター炒め

シェフ特製の本日のデザート



#### シェフのチョイス C 38

新鮮なガーデンサラダ  
ハウスドレッシング

味噌グレイズドリブアイステーキ  
&ロブスターテール  
ガーリックバター・カラマンシーソース、  
マッシュポテト又は白飯、野菜バター炒め

新鮮な林檎のクレープアラモード  
キャラメルソース



### シーグリル&エグゼクティブシェフの約束

シーグリル&受賞歴を誇るエグゼクティブシェフのレイ・ダサーラは、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。

- ★ 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。

# 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。ガーデンキッチンで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  
シーゲ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 **オドデュール** (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  
シーゲ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いただきます。

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

1245 Pale San Vitores Rd Tumon,  
Guam 96913 USA

15%のサービス料が加算されます。