

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、リヒムイ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
ジューシーな牛プライムリブのスライス、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ベシヤルメニュー

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。ガーデンキッチンのみん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。