

Appetizer 前菜



- | | | |
|-----|---|-------|
| (1) | 和風イカゲソのフライ Japanese Style Breaded Squid Legs
ショウガ、ガーデンフレッシュバジル、スイートチリソース | 10.95 |
| (2) | マグロの刺身天ぷら Tempura Tuna Sashimi
柑橘風味ワサビ醤油バターソース、サーモントマトサルサ、黒ごま、ニラネギ | 14.50 |
| (3) | ハワイ風マグロの醤油ポキ(刺身又は炙り焼き)
Hawaiian Style Tuna Shoyu Poke (Raw or Flash Fried)
マカダミアナッツ、玉ねぎ、唐辛子、ごま油、ミックスガーデングリーン、ワサビ・味噌ビネグレットドレッシング、カリカリに揚げたエシャロット | 13.95 |
| (4) | *シーフード海老ルンピア Seafood Stuffed Shrimp Lumpia
スイート&サワー・ソース、パイナップル・グレープフルーツマーマレード、野菜ピクルス | 12.95 |
| (5) | 海老のベーコン巻き Pan Seared Shrimp Bacon Skewers
アボカドマンゴサルサ&カレーアイオリソース | 10.50 |
| (6) | ベトナム風サマーロール Vietnamese Summer Roll
エビ、テンダローイン・ポーク、レタス、きゅうり、人参、もやし、ヌードル、ミント、シアントロ、タイ・ピーナッツソース、ニョクマソース | 7.50 |
| (7) | シー Grill 前菜サンプラー SG Appetizer Sampler
マグロの炙り焼き・ケイジャン風:ディジョルノ・ガーリッククリームソース、ロミロミサーモンサルサ、パッファローウィング:セロリスティック、ランチドレッシング、イカゲソ:スイート・チリソース | 17.50 |

*シー Grill オリジナルスベシヤルメニュー



Soups スープ

毎日仕込むシェフ自慢のスープをどうぞ!



- (1) * ココナッツ・シーフードチャウダー・アイランド風 8.50

Island Style Coconut Seafood Chowder

シーフード、野菜、ココナッツクリーム、フォッカチャクルトン、シラントロ

- (2) シェフの本日のスープ 5.95

Chef's Soup of the Day

シェフの本日の創作スープをお尋ね下さい。

*シーゲリルオリジナルスペシャルメニュー



Salads サラダ



- (1) アジア風チキンサラダ Asian Chicken Salad 9.50

鶏胸肉のマリネ、レタス、マンゴー、唐辛子、シラントロ、
オレンジ、ワンタン・ストリップ、ジンジャー・胡麻醤油ドレッシング

- (2) クラシックシザーサラダ Classic Caesar Salad 9

エビのグリル追加 13.50 w/ grilled shrimp
鶏胸肉のグリル追加 11.50 w/ grilled chicken breast
ローマンレタス、赤ピーマン、パルメジャンチーズ、クルトン

- (3) シーゲリル・シーフードサラダ SG Seafood Salad 14.50

ジャンボ帆立、エビ、イガイ、スプリングミックス、マンゴ、レッドワイン・ビネグレット



Entrée メイン

パスタ以外の全てのメインディッシュには、シェフの今晚の野菜が付きます。



- | | | |
|--|--|--------------------------|
| (1) | ジャンボ海老のグリル・ガーリック風味 Grilled Jumbo Garlic Prawns | 26.50 |
| リングイニパスタ、ガーデンフレッシュバジル・トマトソース、パルメジャンチーズ、ガーリックブレッド | | |
| (2) | * 大海老とズワイガニのグリル Surimi Stuffed Jumbo Prawns | 29.50 |
| ズワイガニのすり身のクリーム和えを海老に詰め込み焼き上げました。ガーリックマッシュポテト添え。 | | |
| (3) | シーフードパスタ・ポモドーロ(トマト)又はガーリッククリームソース Seafood Pasta Pomodoro or Garlic Cream | 26.50 |
| 海老、本日の魚料理、イカゲソ、帆立、ボタン・マッシュルーム、パルメジャンチーズ、ガーリックブレッド | | |
| (4) | * シーフードセンセーション・アボガド・サーモン Seafood Sensation Avocado Crusted Fresh Salmon | 27.50 |
| ペイシュリンプ、蟹身、すり身、プルサン・チーズ、サフロンのココナッツクリーム、マッシュポテト | | |
| <hr/> | | |
| (5) | * コーニッシュゲームヘン(若鶏)・アジア風スパイスBBQ Asian Spiced BBQ Cornish Game Hen | 18.50 |
| チャモロ・レッドライス | | |
| (6) | * ホイゾン・ハニーBBQポークリブ Hoisin Honey BBQ Pork Ribs | Half ハーフ 21 Full フル 38 |
| セント・ルイスリブ、トウモロコシ、ガーリックマッシュポテト | | |
| <hr/> | | |
| (7) | * ベジタブルラザニア Roasted Vegetable Lasagna | 19.95 |
| 季節野菜のロースト、新鮮なハーブ、ガーリック、オリーブオイルと、トマトバジルソース、アルフレッドソース、リコッタ&モッツアレラチーズのレイヤー | | |
| <hr/> | | |
| (8) | サーフ&ターフ Surf And Turf | 47 |
| 12日間真空熟成(ウェットエイジング)のアンガス牛テンダローイン6 oz.(約170g)とスパイニーロブスターテール 5 oz.(約140g)、チボトレポートワインソース、レモン・オレンジブルーラン、ガーリックマッシュポテト、シェフの今晚の野菜 | | |
| (9) | ミックス・シーグリルプレッター Mixed Sea Grill Platter | 45 |
| スパイニーロブスターテール、ジャンボ海老、本日の魚、ジャンボ帆立、イガイ、スパイシー・トマトジャム、柑橘風味バターソース、ガーリックマッシュポテト、シェフの今晚の野菜 | | |
| (10) | * ドライビーフとスモークポーク(チャモロ風) Dried Beef & Smoked Pork Combo (Local Favorite) | 25.50 |
| ドライビーフ・ブリスケット、スモークポーク、ココナッツディナンチュ、ホワイトビネガー・フィナデニ、チャモロ風レッドライス、シェフの今晚の野菜 | | |

*シーグリルオリジナルスペシャルメニュー

活ロブスター

Live Maine Lobster From Our Lobster Tank

1.25 Lbs. (約567g) 76 | 2 Lbs. (約907g) 115

テルミドール…ガーリックマッシュポテト、シェフの今晚の野菜

ティナクタック…グアム産野菜のココナッツ煮込み、レッドライス

スチーム(蒸し)…ライス、シトラス風味ガーリックバター、シェフの今晚の野菜

Course Menu

コース料理

(1) シェフのチョイスディナー

今晚のシェフのスープ

セサミマグロの炙り焼きサラダ
特製味噌ドレッシング

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、シェフの今晚の野菜

シェフの今晚の特製デザート

Chef's Choice Dinner
67

(2) シェフのプレミアディナー

今晚のシェフのスープ

セサミマグロの炙り焼きサラダ
特製味噌ドレッシング

牛テンダローインのグリルと
アラスカ産のタラバガニ
ポートワインデミグレース、ガーリックレモン溶かしバター、
ライス、シェフの今晚の野菜

シェフの今晚の特製デザート

Chef's Premier Dinner
85

(3) シェフのデラックスディナー

マグロのフライドポキ

エビのグリル・シザーサラダ
味噌セサミドレッシング

牛テンダローインのグリルと
活メインロブスター(1匹)
ポートワインデミグレース、ガーリックレモン溶かしバター、
ライス、シェフの今晚の野菜

新鮮な林檎のクレープアラモード

Chef's Deluxe Dinner
118