

SEA GRILL

RESTAURANT

Located on the 3rd Floor

Open for Lunch 11am~5pm



Appetizers

- Japanese Style Breaded Squid Legs 10.95
和風イカゲソのフライ
일본식 오징어 다리 튀김
- *Seared Togarashi Crusted Tuna 13.95
마그로의炙り焼き唐辛子風味
구운 토우가라시와 참치 요리
- Hawaiian Style Tuna Shoyu Poke 13.95
(Raw Or Flash Fried)
하와이안 스타일 참치 쇼유 포키(날 것 또는 플래시 프라이)
- Pan Seared Shrimp Bacon Skewers 10.50
에피의 베이컨巻き
새우 베이컨 꼬치
- *Seafood Stuffed Shrimp Lumpia 12.95
시푸드해물의룬피아
해물 점보 새우 춘권
- Vietnamese Summer Roll 7.50
베트남풍사머롤
베트남 월남쌈

Soups

- *Island Style Coconut Seafood Chowder 8.50
코코넛·시푸드차우더·아일랜드풍
아일랜드 스타일 코코넛 해물 차우더
- Chef's Soup Of The Day 5.95
셰프의 본일의 스프
셰프의 당일 특선 수프

Salad Entrees

- Oriental Chicken Salad 15.50
오리엔탈·치킨샐러드
동양식 치킨 샐러드
- Grilled Seafood Salad 23.00
시푸드그릴샐러드
해물 구이 샐러드

Sandwiches & Tacos

- Includes French Fries and Li Hing Mui Fresh Pineapple
全てのサンドイッチ&タコスには、ポテトフライとリヒンミイパイナップルが含まれます。
프렌치 프라이 및 리HING미이(Li Hing Mui) 파인애플 포함
- Shrimp Burger 16.50
에피·버거
새우 버거
 - Gochujang Chicken Burger 15.95
코추장·치킨버거
고추장 치킨 버거
 - Sea Grill Cheese Burger 15.50
시그릴·치즈버거
씨그릴 치즈 버거
 - *Beer Battered Fish Tacos 16.50
비아바타·피시슈타코스
맥주에 튀긴 피쉬 타코
 - *Seafood Sensation Clubhouse Sandwich 16.50
시푸드센세이션·클럽하우스·샌드위치
해물 모듬 클럽하우스 샌드위치

Combinations

- BBQ Mixed Grill Trio 19.95
Hoisin BBQ ribs, teriyaki Chicken, Kalbi Short Ribs, Chamorro red rice, Kim chee, sautéed fresh vegetables
BBQ 미ックス그릴트리오
호이즌BBQ리브, 찜리향키치킨, 칼비쇼트립, 차모로레드라이스, 김치, 야채의소테
- BBQ 혼합 그릴 트리오
해선장 bbq 갈비, 데리야키 치킨, 갈비, 차모로스 레드라이스, 김치, 신선한 야채, 차나
- Dried Beef & Smoked Pork Combo 19.95
(Local Favorite)
Spiced oven dried beef brisket, spiced smoked pork butt, our famous coconut dinancho, white vinegar finadene, Chamorro red rice, sautéed fresh vegetables
드라이비프와 스모크포크 (차모로풍)
드라이비프, 브리스켓, 스모크포크, 코코넛디넌치, 화이트비네가르-핀아데니, 레드라이스, 차모로풍, 셰프의今晚의野菜
소고기 육포 & 훈제 돼지 고기 콤보(현지 인기 요리)
오븐에서 건조시킨 양념 소고기 가슴살, 양념 훈제 돼지 고기 어깨살, 매장 내 가장 유명한 코코넛 디넌체, 백식초 피나데니, 차모로스 레드라이스, 신선한 야채 요리

*Sea Grill Signature Dishes 시그릴オリジナル 씨그릴 대표 요리

Entrées

- Seafood Pasta Pomodoro or Garlic Cream 19.95
시푸드파스타·포모도로(토마토) 또는 가릭크림소스
해물 파스타 포모도로 또는 갈릭 크림
- Crispy Skin Fresh Atlantic Salmon 17.95
신선한아틀란틱사머몬
바삭한 껍질의 대서양 연어
- Grilled Striploin Steak & 2 Eggs Any Style 18.50
Choice of Roasted Garlic Mashed Potatoes or Shrimp Garlic Fried Rice
스트립로인스테이크&お好みの卵料理(白玉焼き / ス克蘭ブル)
가릭마쉬포테토 또는 해물의가릭라이스
스트림로인 스테이크 & 계란 요리
로스티드 갈릭 매시드 포테이토 또는 새우 갈릭 볶음밥
- Shrimp Scampi Ala Rey 18.50
슈리മ്പ·스캄피·아라레이
새우 튀김 알라 레이
- *Seafood Stuffed Jumbo Coconut Prawns 19.95
시푸드·장갑코코넛해물
해물 점보 코코넛 새우
- Seared Furikake Tuna 18.50
후리카케 참치 구이
- Aloha Sirloin Loco Moco 16.50
사로인·로코모코·하와이풍
알로하 등심 로코 모코
- *Hoisin Honey BBQ Glazed Pork Ribs 19.95
호이즌·하니·BBQ포크립
해선장 허니 글레이즈 BBQ 돼지 갈비
- Garlic New York Steak 19.95
가릭·뉴욕스테이크
갈릭 뉴욕 스테이크

Live Maine Lobster ~From Our Lobster Tank

1.25 lbs. ... 76 / 2 lbs. ... 115

Thermidor Style -Roasted garlic mashed potatoes, sautéed fresh vegetables
Tinaktak (Local Style) -Coconut braised local vegetables, Chamorro red rice
Steamed -Steamed white rice, citrus garlic butter, sautéed fresh vegetables

活ロブスター

テルミドール-가릭마쉬포테토, 셰프의今晚의野菜
ティナクトック-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

살아 있는 메인 랍스터

테르미도르식-로스티드 갈릭 매시드 포테이토, 신선한 야채 볶음
티낙탁(현지식)-현지 야채 코코넛 조림, 차모로스 레드라이스
찜 요리-흰 밥, 시트러스 갈릭 버터를 곁들인 신선한 야채 볶음

Dessert

- Crème Brulee Sampler 크림브뤼레샘플러 9
- Fresh Apple Crepe Ala Mode 신선한애플크레페알라모드 9
- Fried Banana Lumpia Ala Mode 바나날룬피아·알라모드 튀긴 바나나 룬피아알라모드 8
- Square Cake Sampler 케이크샘플러 7
- Ricotta Cheesecake 리코타치즈케이크 7
- Chocolate Bread Pudding Ala Mode 초콜렛브레드푸딩알라모드 8

Course Menu (A)

- Chef's Deluxe (A) 47
Fresh Garden Green Salad with House Dressing
Grilled Miso Teriyaki Glazed Rib Eye Steak & Lobster Tail Combo
Citrus Garlic Butter, Mashed Potatoes, sautéed Fresh Vegetables
Fresh Apple Crepes Ala Mode
- 셰프의 데럭스 (A)
신선한가든샐러드, 하우스드레싱
그릴리비아스테이크·味噌照り焼き風味&로브스터테일
柑橘風味의가릭버터, 마쉬포테토, 신선한野菜의소테
프레스쉬어애플크레페알라모드
- 셰프의 디럭스 메뉴 (A)
신선한 야채 샐러드와 하우스 드레싱
미소 데리야키 글레이즈 린드아이 스테이크와 로브스터 꼬리 콤보
시트러스 갈릭 버터, 매시드 포테이토, 신선한 야채 볶음
신선한 사과 크레프 알라 모드

Course Menu (B)

- Chef's Premier (B) 35
Fresh Garden Green Salad with House Dressing
Grilled Miso Teriyaki Glazed Rib Eye Steak & Catch of the Day Combo
Chamorro Red Rice, sautéed Fresh Vegetables
Chef's Dessert of the Day
- 셰프의 프리미엄 (B)
신선한가든샐러드, 하우스드레싱
그릴리비아스테이크·味噌照り焼き風味&本日の魚料理
레드라이스·차모로풍, 신선한野菜의소테
셰프특제의본일의デザート
- 셰프의 최고급 메뉴 (B)
신선한 야채 샐러드와 하우스 드레싱
미소 데리야키 글레이즈 린드아이 스테이크와 오늘의 생선 요리 콤보
차모로스 레드라이스, 신선한 야채 볶음
셰프의 오늘의 디저트

Course Menu (C)

- Chef's Choice (C) 27
Fresh Garden Green Salad with House Dressing
Grilled Miso Teriyaki Glazed Rib Eye Steak
with Steamed Rice and sautéed Fresh Vegetables
Chef's Dessert of the Day
- 셰프의 초이스 (C)
신선한가든샐러드, 하우스드레싱
그릴리비아스테이크·味噌照り焼き風味,
ライス, 신선한野菜의소테
셰프특제의본일의デザート
- 셰프의 특선 메뉴 (C)
신선한 야채 샐러드와 하우스 드레싱
미소 데리야키 글레이즈 린드아이 스테이크와 흰 밥
및 신선한 야채 볶음
셰프의 오늘의 디저트



*A 15% Customary Service Charge will be added to your Bill. *料金には、サービス料15%が加算されます。15%サービス料が別途に付きます。
CONSUMER ADVISORY: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food borne illness

消費者向け勧告: 生や生焼けの牛肉、豚肉、鳥肉、シーフード、貝類や卵は、飲食に起因する健康被害を増す恐れがあります。 过敏 주의 사항: 날고기나 조리가 덜된 고기, 가금류, 해물, 조개류 또는 달걀을 드실 경우 음식과 관련된 질병의 위험이 높아질 수 있습니다