

RESORT RESTAURANT
SHISA'S
CAFE & BBQ



BBQ
course
SHISA'S CAFE&BBQ

まぶしい太陽に宮古島の海の風、自然を満喫しながら
みんなで味わうシーズのバーベキュー！スタッフ
のサポートがあるのでお手軽にBBQを楽しめます。

10人以上の団体様コースもございます。詳しくはHPをご覧ください。

GOLD BBQ PLAN ゴールドBBQプラン ¥8,800

フレッシュトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

Fresh tomatoes and mozzarella cheese

シーサーズのオリジナルサラダ

Original Shisa's salad

インカの目覚めポテト 香草風味

Inca Awakening Potato Herb Flavor

ポップコーンシュリンプ

Popcorn shrimp

彩り野菜盛り合わせ

Assorted colorful vegetables

宮古島の漁師から仕入れた一尾魚のアクアパッツァ

Aquapazza, a one-tailed fish purchased

セーイカの燻製

Smoked seika

サーロインのタリアータ バルサミコソース

Sirloin Tagliata Balsamic Sauce

牛バラ肉のオリジナルスパイス焼き

Grilled beef belly with original spices

アグー豚ロースのポルケッタ

Agu porchetta pork loin

やんばる鶏モモ肉のディアブル風

Diablo style of Yanbaru chicken thigh meat

アグー豚ソーセージ

Agu pork sausage

釜炊きご飯 リゾット又は白ご飯

Rice cooked in a kettle, risotto or white rice

焼きそば

fried noodles

REGULAR BBQ PLAN レギュラーBBQプラン ¥6,600

フレッシュトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

Fresh tomatoes and mozzarella cheese

シーサーズのオリジナルサラダ

Original Shisa's salad

インカの目覚めポテト 香草風味

Inca Awakening Potato Herb Flavor

ポップコーンシュリンプ

Popcorn shrimp

彩り野菜盛り合わせ

Assorted colorful vegetables

魚介のアヒージョ

Seafood ajillo

セーイカの燻製

Smoked seika

サーロインのタリアータ バルサミコソース

Sirloin Tagliata Balsamic Sauce

牛バラ肉のオリジナルスパイス焼き

Grilled beef belly with original spices

アグー豚ロースのポルケッタ

Agu porchetta pork loin

アグー豚ソーセージ

Agu pork sausage

釜炊きご飯

Kettle cooked rice

焼きそば

fried noodles



HEALTHY BBQ PLAN ヘルシーBBQプラン ¥6,600

デトックスドリンク

Detox drink

フレッシュトマトとモッツァレラのカプレーゼ

Fresh tomatoes and mozzarella

ごろごろ野菜のコブサラダ

Cobb salad

インカの目覚めポテト 香草風味

Inca Awakening Potato Herb Flavor

やんばる鶏胸肉のディアブル風

Diablo style of Yanbaru chicken breast

ラムチョップのジェノベーゼ

Genovese lamb chops

スモーク野菜のチーズフォンデュ

Smoked vegetable cheese fondue

彩り野菜盛り合わせ

Assorted colorful vegetables

島豆腐と魚介のアヒージョ

Island tofu and seafood ajillo

釜炊きご飯

Kettle cooked rice

野菜焼きそば

Vegetable fried noodles





A LA CARTE



単品メニュー

USサーロイン 150g US Sirloin 150g	¥5,000	丸ごとローストパイナップル Whole roasted pineapple	¥3,500
牛トマホーク 600~800g Beef Tomahawk 600~800G	¥12,000	ガーリックシュリンプ Garlic Shrimp	¥1,500
牛バラ肉 Beef belly	¥2,600	枝豆 Edamame	¥600
牛もも肉 Beef thighs	¥2,600	野菜盛り合わせ Assorted vegetables	¥1,200
沖縄ポークローズ Okinawa pork rose	¥2,300	焼きそば Yakisoba	¥1,000
沖縄ポーク三枚肉 Okinawa Pork Rose	¥2,300	釜炊きごはん Kettle cooked rice	¥1,000
牛タン 80g Beef tongue	¥1,890	ジューシー釜炊きごはん Juicy kettle cooked rice	¥1,200
鶏モモ肉 Chicken thighs	¥1,100		
沖縄ポークソーセージ Okinawa Pork Sausage	¥2,100		
エビ2尾 2 car shrimp	¥1,200		
殻付きホタテ貝バター醤油 1個 1 shell scallop butter soy sauce	¥580		
地魚 Ground fish	¥1,600		
伊勢海老1尾 1 lobster	¥12,800		
伊勢海老半身 Lobster half body	¥6,400		
サザエ 1個 1 Sazae	¥600		
沖縄県産マグロ Okinawa tuna	¥2,500		



ALL-YOU-CAN-DRINK

BBQ 飲み放題ドリンクメニュー + ¥3,500

90min

Alcohol

オリオン生ビール

Orion Draft Beer

ハイボール

High Ball

赤ワイン

Red Wine

白ワイン

White Wine

スパークリング

Sparkling

ジントニック

Gin & Tonic

ジンライム

Gin & Lime

ウオッカトニック

Vodka Tonic

テキーラサンライズ

Tequila Sunrise

シャンディーガフ

Shandy Gaff

カシスオレンジ

Cassis Orange

カンパリオレンジ

Campari Orange

マリブミルク

Malibu Milk

マリブパイナップル

Malibu Pineapple

マンゴーサワー

Mango Sour

シークワサー

Sea Kiwi Sour

ウーロンサワー

Oolong Sour

カシスサワー

Cassis Sour

ピーチサワー

Peach Sour

柚子サワー

Yuzu Sour

ウーロンハイ

Oolong High

サンピンハイ

Sampling High

レモンサワー

Lemon Sour

Non-alcohol

コーラ

Cola

ジンジャーエール

Ginger ale

ウーロン

Oolong

サンピン茶

Sampling Tea

オレンジジュース

Orange Juice

グレープフルーツジュース

Grapefruit Juice

リンゴジュース

Apple Juice

シークワサージュース

Seekwasa Juice

コーヒー

Coffee

紅茶

Tea

