



APPETIZERS

スモークサーモン オーシャンスタイル
Ocean Style Smoked Salmon ¥1,600

タコのソテー バルサミコ風味
Sautéed Mini Octopus Balsamic Flavor ¥1,150

シュリンプカクテル
Shrimp Cocktail ¥1,480

ガーリックシュリンプ
Sautéed Garlic Shrimps ¥1,450

チーズ盛り合わせ
Assorted Cheese Plate ¥1,500

カマンベールチーズのオーブン焼き メルバトースト添え
Oven Baked Camembert Cheese with Melba Toast ¥1,000

ムール貝のラガービール蒸し
Steamed Mussels in Our Original Craft Beer ¥1,450

SOUPS

ミネストローネスープ
Minestrone Soup ¥500

本日のクリームスープ
Today's Homemade Cream Soup ¥500

SPECIALTY SALADS

シェフサラダ
Chef's Special Salad (Mixed Greens, Meat, Seafood and Cheese) ¥1,250

シーザーサラダ
Classic Caesar Salad ¥950

ベジタブルサラダ
Vegetable Salad (Fresh Mixed Local Vegetables) ¥750



上記料金にはサービス料、税金が含まれております。
All prices include service charge and consumption tax.



SEAFOOD ENTREES

オーシャングリル リコメンド シーフードコンボ ガーリックバターソース
Ocean Grill Recommended Seafood Platter with Garlic Butter Sauce ¥2,980

白身魚のグリル トマトクリームソース ガーリックシュリンプ添え
Grilled White Fish Fillet in Tomato Cream Sauce Served with Garlic Shrimps ¥2,650

マヒマヒのマカダミアナッツ風味 バンブランソース
Macadamia Nut Flavored Mahi Mahi in White Wine Sauce ¥2,350

マヒマヒのグリル ガーリックバターソース
Grilled Mahi Mahi in Garlic Butter Sauce ¥1,980

サーモンのグリル 粒マスタードソース
Grilled Salmon with Grained Mustard ¥2,450

白身魚のチーズ焼き バンブランソース トマト風味
Grilled White Fish Fillet with Cheese in White Wine Sauce Tomato Flavored ¥2,250

白身魚 & ジャンボ有頭海老フライ タルタルソース添え
White Fish Fillet and Fried Crusted Jumbo Prawns with Tartar Sauce ¥2,450

上記にはスープ、サラダ、ライス又はパン、コーヒー又は紅茶が付いています。

Above dinners are served with homemade soup,
crisp salad with your choice of dressing, seasonal
vegetable, bread or rice and coffee or tea.

KIDS

お子様セット
Kid's Menu ¥1,150



上記料金にはサービス料、税金が含まれております。
All prices include service charge and consumption tax.



SIGNATURE STEAKS

US産 1ポンドリブステーキのグリル(450g) ローストポテト添え
Grilled U.S. One Pound Ribeye Steak Served with Roasted Potatoes (450g /16 oz.) ¥5,650

US産 リブステーキのグリル(300g) ローストポテト添え
Grilled U.S. Ribeye Steak Served with Roasted Potatoes (300g/10 oz.) ¥4,500

US産 リブステーキのグリル(200g) ローストポテト添え
Grilled U.S. Ribeye Steak Served with Roasted Potatoes (200g/7 oz.) ¥3,250

US産 サーロインステーキのグリル(250g) ローストポテト添え
Grilled U.S. Sirloin Steak Served with Roasted Potatoes (250g/9 oz.) ¥3,550

US産 テンダーロインのグリル(150g) ローストポテト添え
Grilled U.S. Tenderloin Steak Served with Roasted Potatoes (150g/5 oz.) ¥4,000

MEAT ENTREES

オーシャングリル チャップステーキ(200g)
Ocean Grill Chopped Steak Served with Medley of Fresh Vegetables (200g/7 oz.) ¥3,250

オーシャングリル BBQポークスペアリブ ポテトフライ添え
Ocean Grill BBQ Pork Spareribs with Fried Potatoes ¥3,250

US産 ポークロースのグリル(200g)ガーリックバターソース パイナップル添え
Grilled U.S. Pork Loin in Garlic Butter Sauce with Pineapples (200g/7 oz.) ¥2,350

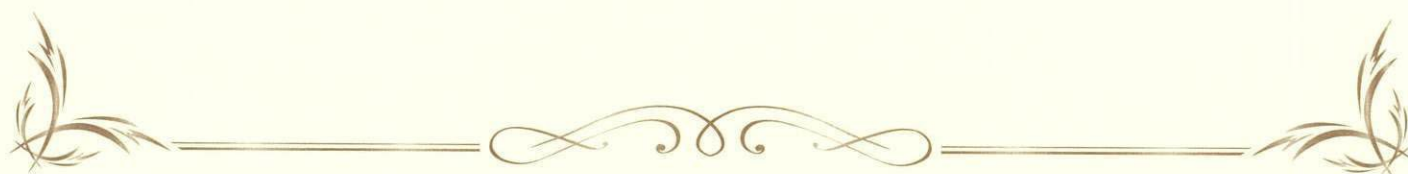
US産 ポークスペアリブ ハニー粒マスタードソース
Smoked U.S. Pork Spareribs with Honey Grained Mustard Sauce ¥2,350

ロースト ガーリックチキン レッグ&ブレスト
Roasted Garlic Chicken Breast and Thigh ¥1,980

オーシャングリル ハンバーグステーキ(200g) デミグラスソース
Ocean Grill Delicious Hamburger Steak in Demi-Glace Sauce (200g/7 oz.) ¥1,950

上記にはスープ、サラダ、ライス又はパン、コーヒー又は紅茶が付いています。

Above dinners are served with homemade soup,
crisp salad with your choice of dressing, seasonal
vegetable, bread or rice and coffee or tea.



上記料金にはサービス料、税金が含まれております。
All prices include service charge and consumption tax.



COMBINATION ENTREES

牛フィレスステーキのグリル&BBQ ポークスペアリブ
Grilled Tenderloin Steak and BBQ Pork Spareribs Smoked in Original Sauce ¥3,980

牛フィレスステーキのグリル&ジャンボ有頭海老のパートカダイフ包み焼き
スイートチリマヨネーズ添え
Grilled Tenderloin Steak and Golden Fried Crusted Jumbo Prawns Kadaif Wrap
with Sweet Chili Mayonnaise Sauce ¥4,200

サーロインステーキのグリル&ポークソテー ガーリックバターソース
Grilled Sirloin Steak and Sauteed Pork Roast with Garlic Butter Sauce ¥3,980

サーロインステーキのグリル&ジャンボ有頭海老フライ タルタルソース添え
Grilled Sirloin Steak and Golden Fried Crusted Jumbo Prawns with Tartar Sauce ¥4,250

リブステーキのグリル&ローストガーリックチキン
Grilled Ribeye Steak and Roasted Garlic Chicken ¥3,850

リブステーキのグリル&ジャンボ有頭海老のオープン焼き ガーリックバターソース
Grilled Ribeye Steak and Oven Baked Jumbo Prawns with Garlic Butter Sauce ¥4,150

上記にはスープ、サラダ、ライス又はパン、コーヒー又は紅茶が付いています。

Above dinners are served with homemade soup,
crisp salad with your choice of dressing, seasonal
vegetable, bread or rice and coffee or tea.



上記料金にはサービス料、税金が含まれております。
All prices include service charge and consumption tax.



A LA CARTE

オーシャングリル ステーキサンド ポテトフライ添え
Ocean Grill Signature Steak Sandwich with Fried Potatoes ¥2,600

オーシャングリル ポークロースカツサンド ポテトフライ添え
Ocean Grill Tender Pork Cutlet Sandwich with Fried Potatoes ¥1,650

オーシャングリル クラブハウスサンド ポテトフライ添え
Ocean Grill Ultimate Clubhouse Sandwich with Fried Potatoes ¥1,850

ビッグ ベーコンチーズバーガー ポテトフライ添え
Juicy Big Bacon Cheeseburger with Fried Potatoes ¥1,950

ビッグ ベーコンバーガー ポテトフライ添え
Juicy Big Bacon Burger with Fried Potatoes ¥1,850

オーシャングリル ビーフカレー
Ocean Grill Original Beef Curry ¥1,850

オーシャングリル ポークヒレカツカレー
Ocean Grill Tender Pork Fillet Cutlet Curry ¥1,650

オーシャングリル チキンカレー
Ocean Grill Chicken Curry ¥1,550

シーフードスパゲティ トマトクリームソース
Seafood Spaghetti with Tomato Cream Sauce ¥1,650

スパゲティ アラビアータ
Spaghetti Arrabbiata ¥1,350

オーシャングリル ミックスピザ
Ocean Grill Mixed Pizza ¥1,600

スパイシーソーセージピザ
Spicy Sausage Pizza ¥1,500

ペパロニピザ
Classic Pepperoni Pizza ¥1,450

アメリカンタコス
American Beef Tacos ¥1,000

フライドチキン&ポテトフライ
Fried Chicken and Fried Potatoes ¥1,300

オニオンフライ&ポテトフライ
Onion Rings and Fried Potatoes ¥1,100

上記のメニューには+420円でスープ、サラダ、コーヒー又は紅茶を付けることができます。

Add soup and salad, coffee or tea for an additional 420 yen



上記料金にはサービス料、税金が含まれております。
All prices include service charge and consumption tax.



DESSERTS

チョコとバニラアイスを添えたクレープ フルーツ添え チョコレートソース
Chocolate and Vanilla Ice Cream Crepe Served with Fruits Topped with Chocolate Sauce ¥750

パンケーキにバニラアイスを添えて ブルーベリーソース フルーツをアクセントに
Pancakes Topped with Vanilla Ice Cream Accented with Fruits and Blueberry Sauce ¥750

フルーツ盛り合わせ
Assorted Tropical Fruits ¥1,200

アイスクリーム&シャーベット
Ice Cream and Frozen Sorbet (Selectable Flavors) ¥500

本日のケーキ
Today's Delectable Cake ¥500

Please inform server of any food allergies or dietary restrictions.

SOFT DRINKS

コカコーラ
Coca Cola ¥480

ジンジャーエール
Ginger Ale ¥480

カルピス
Calpis ¥480

ウーロン茶
Oolong Tea ¥480

オレンジジュース
Orange Juice ¥480

シークワサージュース
Okinawa Citrus Depressa Juice ¥480

グアバジュース
Guava Juice ¥480



上記料金にはサービス料、税金が含まれております。
All prices include service charge and consumption tax.



CRAFT BEERS

ORIGINAL CRAFT BEER
CHATAN BEER
BREWERY

「チャタンビール」のコンセプトは“沖縄の自然”。すっきりとした飲みやすさの中にトロピカル感を表現したラガーや、小麦の甘みと酵母由来のバナナの香りが特徴のヴァイツェンなど、沖縄の気候風土にぴったりのクラフトビールの数々。開放感あふれるオーシャンフロントのロケーションが、ビールの味をより一層引き立てます。「麦芽」「ホップ」「酵母」の厳選した素材選びと、酵母の良さを生かしたビール造り。ビール職人の個性とこだわり、“沖縄の自然”が凝縮した珠玉の一杯をご堪能ください。

The concept of CHATAN BEER is "Natural flavor of Okinawa." Lager, our light beer with tropical flavor, Weizen, sweet and fruity aroma from yeast, and more. The ocean front location enhances the greatness of the beer. Enjoy our craft beer carefully made from well-selected "malted barley", "hop" and "yeast" by our brewer.

ラガー

LAGER ¥960

すっきりとした飲みやすさの中に、南国・トロピカル感を表現しました。

Our genuine lager, dry taste with tropical flavor.

ヴァイツェン

WEIZEN ¥960

小麦の甘みと酵母由来の香りが特徴。

Wheat beer, easy to drink with sweet, fruity aroma from yeast.

ペールエール

PALE ALE ¥960

ラガーよりも濃厚でキャラメルのような味わい。

ホップの香味も華やかなビールです。

Robust, gorgeous beer of rich hop, with a hint of caramel flavor.



上記料金にはサービス料、税金が含まれております。

All prices include service charge and consumption tax.



TROPICAL COCKTAILS

オーシャン
Ocean ¥1,080

ピニャコラーダ
Pina Colada ¥1,080

COCKTAILS

ジントニック
Gin and Tonic ¥780

カンパリソーダ
Campari Soda ¥780

スプモーニ
Spumoni ¥780

マリブビーチ
Malibu Beach ¥780

ウーロンハイ
Sho-chu with Oolong Tea ¥720

シークワサーハイ
Sho-chu with Okinawa Citrus Depressa ¥720

NON ALCOHOL BEER

キリンフリー
Kirin Free ¥650



上記料金にはサービス料、税金が含まれております。
All prices include service charge and consumption tax.

Recommend Specials Menu

Dinner course

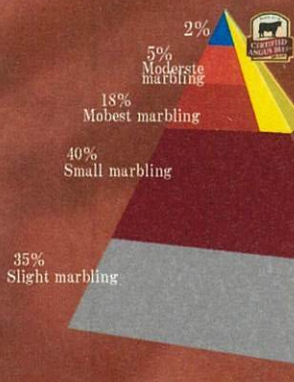
アンガス テンダーロインステーキ 200g
ANGUS TENDER LOIN STEAK 7OZ
4,950yen

アンガス リブステーキ 300g
ANGUS RIB STEAK 10OZ
4,950yen

メニューにはスープ、サラダ、温野菜、パン又はライス、コーヒー又は紅茶が付いています。
Soup, salad and vegetables are included in the menu above.
Also bread or rice and tea or coffee can be selected.

※上記料金にはサービス料、税金が含まれております。
All prices include service charge and consumption tax.

【サーティファイドアンガスビーフとは？】



(財)米国アンガス協会が1978年に米国農務省 (USDA) の基準を上回る厳しい品質基準を設定し、アンガス牛でも沙高級品質のものだけを厳選し認証された牛肉のことです。



希少価値の高い
CAB協会認定の
アンガスビーフ

Recommend Desserts

Sweets Set
スイーツ セット

¥370円

食後の至福のひと時を優雅にお過ごし下さい
お食事メニューに通常価格600円のケーキを
370円でセットにすることができます。



OCEAN GRILL

OCEAN GRILL

Whisky Feature

Scotch



麦芽を乾燥させる際に燃焼させる泥炭(ピート)に由来する独特の煙のような香りが特徴の1つ銘柄によってこの香りの強さはまちまちである。

Single malt



麦芽だけを原料にしたモルトウイスキー。なかでも、大麦の麦芽のみを原料として造られたのが「シングルモルト」麦芽や酵母・蒸留方法はもちろん水質や気候など蒸留所の個性を強く表すものとなる。

Japanese



日本国内で麴を用いた大麦麦芽か天然由来の酵素で穀物を糖化して発酵アルコール分95%未満で蒸留、木製の樽か容器で2年以上熟成したものをアルコール分40%以上でブレンドした物。

Bourbon



主原料は51%以上のトモロコシ・ライム・小麦大麦など。これらを麦芽で糖化、さらに酵母を加えてアルコール発酵させる。法律によりアメリカ合衆国で製造されている物と決められている。

Brandy



主に白ブドウのワインを蒸留して樽に入れ、熟成して製造する。熟成年数は5~8年。種類によってか25年以上熟成させる。ブドウだけでなく、リンゴを使ったアップルブランデー。サクランボのチェリーブランデーもある。

OCEAN GRILL

Scotch



シーバス リーガル18年
Chivas Regal 18y

¥1,380



バラントイン17年
Ballantine's 17y

¥1,380



山崎 12年
Yamazaki 12y

¥1,150



竹鶴 17年
Taketsuru 17y

¥7,400

Single malt



グレンフィディック12年
Gleaffidich 12y

¥890



グレンリベット18年
The Glenlivet 18y

¥1,380



メーカーズマーク
Markers Mark

¥890



I.W.ハーパー
I.W.Harpar

¥1,200

Brandy



ヘネシーX.O
Hennessy X.O

¥1,800



レミーマルタンX.O
Remy Martin X.O

¥1,800

OCEAN GRILL

OCEAN GRILL