

*Fisherman's Cove*



SEAFOOD RESTAURANT AND GRILL

*The*  
**MENU**





★ **おすすめ品!**

## お飲み物

<b>ソフトドリンク</b> \$5.00	<b>ジュース</b> \$5.50	<b>ボトルウォーター</b>
コーラ Coke	アップル Apple	サンペレグリノ(750 ml) San Pellegrino.....\$7
ダイエットコーラ Diet Coke	クランベリー Cranberry	サンペレグリノ(1000 ml) San Pellegrino...\$13
スプライト Sprite	カラマンシー Calamansi	フィジーウォーター(500 ml) Fiji.....\$5.50
ジンジャーエール Ginger Ale	マンゴー Mango	
アイスティー Iced Tea	オレンジ Orange	
烏龍茶 Oolong Tea	パイナップル Pineapple	
クラブソーダ Club Soda		
トニックウォーター Tonic Water		

## クーラー、モクテル&カクテル

**ノンアルコールクーラー&ブレンドモクテル** \$13

★ **カラマンシーバジルレモンクーラー Calamansi Basil Lime Cooler**  
バジル&カラマンシーシロップ、ライムジュース、ミント&きゅうり

★ **ウォーターメロンライチ Watermelon Lychee**  
ウォーターメロンシロップ、ライチ&フレッシュライムジュース

**ザ・コーブ The Cove**  
レモングラス・ハイビスカスティー、ザクロジュース&フレッシュライムジュース

**フレーバーレモネード Flavored Lemonade**  
フレッシュレモンジュース、シンプルシロップ、ミント  
お選びください：ラズベリー(Raspberry)/ブラックベリー(Blackberry)/ストロベリー(Strawberry)又はピーチビューレ(Peach)  
シェイクし、クラブソーダでトッピング

★ **キウイコラーダ Kiwi Colada**  
キウイシロップ、ココナッツシロップ&パイナップルジュース、ホイップクリーム、ハニーシロップ&ココナッツフレーク添え

**ビヨンドTheリーフ Beyond The Reef**  
パッションフルーツ、パイナップルジュース、ライムジュース&アガベシロップ、ブレンド

### シグネチャーカクテル

**ライチモヒート Lychee Mojito.....\$14**  
ホワイトラム、トリプルセック、ミント、ライチ、シンプルシロップ&ライムジュース

★ **コーブ・オールドファッション Cove Old Fashioned.....\$14**  
ウィスキー、ヘーゼルナッツシロップ、アマレット、アングスチェラビターズ、オレンジピール  
(スモーク仕上げ追加 1ドル) Add Smoke

**フィッシャーマンパンチ Fisherman Punch.....\$15**  
ホワイトラム、ダークラム、パイナップルジュース、オレンジジュース&アングスチェラビターズ

**レモングラスミュール Lemongrass Mule.....\$15**  
酒(Sake)又は焼酎(Soju)、レモングラスシロップ、ライムジュース&ジンジャービール、レモングラス&ライムホイール

**シャークバイト Shark Bite.....\$15**  
ジン、マンゴービューレ、レモンジュース、アガベ、ファイアーティンクチャービターズ、焼きハラペーニョ

**本日のスモークドリンク Smoked Drink of the Day.....\$15**

### ブレンドカクテル

★ **グアハンサンセットダイキリ Guáhan Sunset Daiquiri**  
マリブラム&マンゴービューレ、グレナディン

**ピーチパッションコラーダ Peach Passion Colada**  
ウォッカ、パッションフルーツシロップ、ピーチシロップ&フレッシュレモンジュース

**マンマミーヤ・マルガリータ Mama Mia Margarita**  
テキーラ、ブラッドオレンジシロップ、アガベ、フレッシュライムジュース

### スペシャルカクテル

**グアムベイfor 2 Guam Bay for 2.....\$26**  
ウォッカ、ブルーキュラソー、ココナッツシロップ&パイナップルジュース

**トリプルフュージョン Tropical Fusion.....\$26**  
テキーラ、ウォーターメロンシロップ、カラマンシージュース、ライムジュース、アガベシロップ  
(コロナダイブ追加5ドル) Add Corona Dive

★ **サングリア Sangria for 2.....\$27**  
ウォッカ、メロンリキュール、クランベリージュース、ブラックベリー、ラズベリー、シンプルシロップ、ライムジュース  
スライスフルーツ、赤(Red)または白ワイン(White)またはスパークリングワイン(Sparkling)からお選びください

★ **おすすめ品!**

## ワイン、酒、焼酎

<b>白ワイン</b>	<b>グラス</b>	<b>ボトル</b>
アラン・ジュヌ・グランドヴィナー・ホホワイト、コートダジュール、フランス Alain Jaume Grand Veneur White, Côtes du Rhône, France	\$15	\$50
★ダンザンテ・ピノ・グリージョ・デッレ・ヴェネツィエIGT、ヴェネト、イタリア Danzante Pinot Grigio delle Venezie IGT, Veneto, Italy	\$16	\$55
ケンダルジャクソン・ヴィントナーズ・リザーブ・シャルドネ、カリフォルニア Kendall-Jackson Vintner's Reserve Chardonnay, California	\$17	\$60
ドメヌ・デュ・ムーラン・カミュ・ミュスカデ、ロワールバレー、フランス Domaine du Moulin Camus Muscadet, Loire Valley, France	-	\$60
ノーチラス・ソーヴェニヨンブラン、マールボロ、ニュージーランド Nautilus Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand	-	\$70
★ドメヌ・ロレ・ペール&フィス・ブイィフュイッセ、ブルゴーニュ、フランス Domaine Roux Père & Fils Pouilly-Fuissé, Burgundy, France	-	\$80
マイグレーション・ソノマコースト・シャルドネ、ソノマカウンティ、カルフォルニア Migration Sonoma Coast Chardonnay, Sonoma County, California	-	\$85

<b>赤ワイン</b>		
★メイオミ・ピノ・ノワール、カルフォルニア Meiomi Pinot Noir, California	\$16	\$60
Kケンダル・ジャクソン・ヴィントナーズ・リザーブ・カルベネ・ソーヴィニヨン、ソノマ、カルフォルニア Kendall-Jackson Vintner's Reserve Cabernet Sauvignon, Sonoma County, California	\$17	\$65
★デコイ・メルロー、ソノマ、カリフォルニア Decoy Merlot, Sonoma County, California	-	\$70
ラ・クレマピノ・ノワール、ソノマ、カルフォルニア La Crema Pinot Noir, Sonoma Coast, California	-	\$75
ペリセロ・バルベーラ・ダルバ・ピアーニ、ピエモンテ、イタリア Pelissero Barbera d'Alba Piani, Piedmont, Italy	-	\$90

<b>スパークリングワイン&amp;シャンパン</b>		
★ボッテガ・ベタロ・イル・ヴィーノ・デッラモーレ・モスカート、ヴェネト、イタリア Bottega Petalo Il Vino dell'Amore Moscato, Veneto, Italy	\$16	\$60
ボッテガ・ヴィーノ・デイ・ポエティ・プロセッコ、ヴェネト、イタリア Bottega Il Vino dei Poeti Prosecco, Veneto, Italy	-	\$70
★ギュミノ・トラディション・ブリュット・シャンパーニュ、シャンヌ、シャンパーニュー、フランス Guillemint Tradition Brut Champagne, Channes, Champagne, France	-	\$106

<b>酒&amp;焼酎</b>		
眞露チャミスル焼酎フレッシュ Jinro Chamisul Soju Fresh	-	\$16
黄桜純米大吟醸酒 Kizakura Junmai Daiginjo Sake	\$15	\$45

## ビール

<b>スタンダードビール</b>	<b>\$6</b>	<b>プレミアムビール</b>	<b>\$7</b>
ミラーライト Miller Lite	バドライト Bud Light	ハイネケン (ボトルBottle又はドラフトDraft) Heineken	
バドワイザー Budweiser	ミケロプウルトラ Michelob Ultra	コロナエクストラ Corona Extra	
<b>アサヒタワー (1リットル) Asahi Tower (1 liter)</b>	<b>\$18</b>	アサヒスーパードライ (ドラフト) Asahi Super Dry (Draft)	

# リカー

<b>ラム</b>		
バカルディスーベリアラム Bacardi Superior Rum	\$10	
マリブココナッツラム Malibu Coconut Rum	\$10	
キャプテンモーガンオリジナルスペシャルラム Captain Morgan Original Spiced Rum	\$10	
クルーザンフレーバーラム Cruzan Flavored Rum (マンゴー Mango, バナナ Banana & パイナップル Pineapple)	\$11	

<b>リキュール</b>		
ベイリーズアイリッシュクリーム Baileys Irish Cream	\$9	
カルーアコーヒーリキュール Kahlúa Coffee Liqueur	\$9	

<b>ヴォッカ</b>		
アブソルートヴォッカ Absolut Vodka	\$10	
ティントハンドメイドヴォッカ Tito's Handmade Vodka	\$10	
グレイグースヴォッカ Grey Goose Vodka	\$13	

<b>ジンを</b>		
ボンベイサファイアジン Bombay Sapphire Gin	\$10	
ビーフィータージン Beefeater Gin	\$12	

<sup>[1]</sup> 生卵や加熱不十分な肉の摂取は、食中毒のリスクを高める可能性があります。\*表示価格には10%のサービスチャージが加算されます。ミリタリー、ウエルネスセンター会員、PHR会員の割引が適用されます。価格は予告無く変更される場合がございます。ご利用制限が適用される場合があります。



# お食事

## フィッシャーマンズコープ シーフード マーケット



### 市場価格

シーフードは重量(オンス)で価格設定されています

シーフードマーケットのディスプレイからお好みのシーフードをお選びください  
シェフがご注文に応じて調理いたします

**蒸し物、揚げ物、ソテー、グリル、フライパン焼き**  
Steamed Fried Sauteed Grilled Pan Seared

蒸し野菜が付きます

白米(Steamed Rice)、ガーリックライス(Garlic Rice)、チャーハン(Fried Rice)  
マッシュポテト(Mashed Potatoes)からお選びいただけます



## フィッシャーマンズコープ アメリカンスタイルシーフードポイル

ズワイガニ、エビ、ムール貝、アサリ、ワタリガニ  
スイートコーンの風味あふれる  
アメリカンスタイルシーフードポイルを  
ご堪能下さい。

シェフ特製のアメリカンスタイルシーフードソース  
(スパイス、オールドベイ、オレガノを  
ブレンドしたソース)で仕上げています。

白米(White Rice)、ガーリックライス(Garlic Rice)  
目玉焼き付きチャーハン(Fried Rice with  
Sunny-Side Up Egg)からお選びいただけます。

麺追加(Add Noodles) \$5

# \$90\*

生卵や加熱不十分な肉の摂取は、  
食中毒のリスクを高める可能性があります。  
\*表示価格には10%のサービスチャージが加算されます。  
ミリタリー、ウェルネスセンター会員、  
PHR会員の割引が適用されます。  
価格は予告無く変更される場合がございます。  
ご利用制限が適用される場合があります。



★ シェフのおすすめ品！

前菜

**カラマリクランチ** \$15  
**Calamari Crunch**  
 フライドカラマリ、チポトレマヨディップソース

**シュリンプカクテル** \$18  
**Shrimp Cocktail**  
 冷やしシュリンプ、ライムわさびカクテルソース  
 &レモンウエッジ

★ **フィッシュセビーチェ** \$16  
**Fish Ceviche**  
 マリネフィッシュ、ピーマン、玉ねぎ  
 コリアンダー、シトラスソース&  
 自家製トルティーヤチップス

**アヒポキ** \$18  
**Ahi Poke**  
 アヒツナ、アボカド、胡麻  
 きゅうり&トルティーヤストリップ

**クリスピーココナッツシュリンプ** \$18  
**Crisp Coconut Shrimp**  
 クラッシュココナッツのエビフライ  
 スイートチリ&オレンジマーメレードのディップソース

**グリルドオイスター** \$18  
**Grilled Oysters**  
 フレッシュグリルドオイスター  
 ブルーチーズ&パッファソース

**ホタテフライ** \$22  
**Fried Scallops**  
 ホタテのパン粉揚げ  
 チポトレマヨディップソース

**クラブディップ** \$25  
**Crab Dip**  
 クリーミークラブディップ&  
 自家製トルティーヤチップス

**ブラッケンシュリンプビーチバケット** \$32  
**Blackened Shrimp Beach Bucket**  
 1lb 蒸しエビ、フレッシュレモン&  
 ガーリックハーブブレッド

★ **シートレジャータワー** \$50  
**Sea Treasure Tower**  
 3段タワー：マグロの刺し身、蒸し冷やしエビ  
 ムール貝、ライムわさびカクテルソース添え  
 サーモン刺身追加(Add Salmon Sashimi) \$10

生卵や加熱不十分な肉の摂取は、食中毒のリスクを高める可能性があります。  
 \*表示価格には10%のサービスチャージが加算されます。  
 ミリタリー、ウェルネスセンター会員、PHR会員の割引が適用されます。  
 価格は予告無く変更される場合がございます。ご利用制限が適用される場合があります。



フィッシュセビーチェ

アヒポキ

シートレジャータワー

★ シェフのおすすめ品！

サラダ

**ハウスサラダ** \$9  
**House Salad**  
 ミックスグリーン、トマト、きゅうり  
 クルトン&アジアンドレッシング

**ロメインシーザー** \$15  
**Romaine Caesar**  
 ロメインレタス、トラディショナルシーザードレッシング  
 &ガーリックチップス  
 チキン追加 \$4 | グリルドシュリンプ追加 \$6  
 Add Chicken Add Grilled Shrimp

**カプレーゼ** \$15  
**Caprese**  
 フレッシュモッツアレラ、トマト、バジル  
 エクストラバージンオリーブオイル  
 カラマタオリーブオイルとバリエサミコ酢

★ **ツナサラダ** \$18  
**Yin Yang Tuna Salad**  
 炙りアヒツナ、ミックスグリーン、きゅうり  
 アジアンマスタード&ライムジンジャードレッシング

**本日のポキ** \$18  
**Poke of the Day**  
 シェフおすすめのポキ、レタス&  
 パッションフルーツビネグレット

**グリルドシーフードサラダ** \$25  
**Grilled Seafood Salad**  
 グリルドシュリンプ、ムール貝、白身魚  
 ミックスグリーン、トマト、きゅうり&  
 甘醤油ドレッシング



ツナサラダ

スープ

★ **マニラクラムチャウダー** ハーフ(Half) \$8 | ホール(Whole) \$14  
**Manila Clam Chowder**  
 クリーミーハーブブロス、マニラクラム&スパイスクルトン

**ペンコーブムール貝** \$25  
**Penn Cove Mussels**  
 ムール貝、トマト、玉ねぎ、ガーリック、ホワイトワインブロス&ガーリックブレッド

**カリフォルニア・チョッピーノ** \$50  
**California Cioppino**  
 2名様分！ホタテ、エビ、クラム、ムール貝、フレッシュアロマティックトマトブロス&ガーリックブレッド

生卵や加熱不十分な肉の摂取は、食中毒のリスクを高める可能性があります。  
 \*表示価格には10%のサービスチャージが加算されます。ミリタリー、ウェルネスセンター会員、PHR会員の割引が適用されます。  
 価格は予告無く変更される場合がございます。ご利用制限が適用される場合があります。

★ シェフのおすすめ品！

## パスタ

**マニラクラムパスタ** \$25  
**Manila Clam Pasta**  
エクストラバージンオリーブオイル、白ワインソース、ガーリック&ガーリックブレッド

**シュリンプスキャンピ** \$28  
**Shrimp Scampi**  
エビ、マッシュルーム、赤唐辛子、ハーブバターソース&ガーリックブレッド

**チーズパスタ・ペスカトーレグラタン** \$30  
**Cheesy Pasta Pescatore Gratin**  
2種類のサラマンダーチーズ、エビ、ホタテ、イカ、ムール貝、ガーリックブレッド&ラスティックマリナラソース

★ **フルッティ・ディ・マーレ** \$30  
**Frutti Di Mare**  
エビ、ホタテ、イカ、ムール貝、アサリ、フィッシュ&ガーリックブレッド  
クリーミーガーリックソース(Creamy Garlic Sauce)又はラスティックマリナラソース(Rustic Marinara Sauce)  
からお選びいただけます



生卵や加熱不十分な肉の摂取は、食中毒のリスクを高める可能性があります。  
\*表示価格には10%のサービスチャージが加算されます。ミリタリー、ウェルネスセンター会員、PHR会員の割引が適用されます。  
価格は予告無く変更される場合がございます。ご利用制限が適用される場合があります。

★ シェフのおすすめ品！

(\$MP = 市場価格)



## シェフズコーナー

**グリル野菜と豆腐** \$20  
**Grilled Vegetables & Tofu**  
ピーマン、ナス、ズッキーニ、人参、玉ねぎ、豆腐&甘醤油ソース

**フィッシュ&チップス** \$21  
**Fish & Chips**  
本日のシェフのオススメ魚料理とフレンチフライ

**シーフードロコモコ** \$22  
**Seafood Loco Moco**  
シーフードパテ、ガーリックチャーハン、目玉焼き&オイスターグレービー

**照り焼きガーリックチキン** \$23  
**Teriyaki Grilled Chicken**  
ハワイアンマリネチキン、グリルパイナップル、フライドライス&目玉焼き

**ココナツクラストシュリンプ** \$25  
**Stuffed Coconut Crusted Shrimp**  
フライドライス、シェフ特製野菜&スイートソース

**ファヒータ** \$25  
**Sizzling Fajitas**  
シュリンプ(Shrimp)、チキン(Chicken)、ステーキ(Steak)(\$5)、シーフード(Seafood)(\$MP)からお選びいただけます  
キャラメリゼペッパー&オニオン、アボカドピューレ、サルサ&トルティーヤ

**1ポンドシュリンププレート** \$40  
**One Pound Shrimp Plate**  
ブラックビーンソース(Black Bean Sauce)又はチリガーリックバター(Chili-Garlic Butter)からお選びください  
季節の野菜&ご飯

★ **アイランドスタイルシーフードミックス** \$46  
**Island Style Sautéed Seafood Mix**  
魚、ホタテ、エビ&ローカルベジタブル、ジンジャー、ココナツミルク、ご飯&ディナンチェ

★ **シェフのシーフードプラッター** \$52  
**Chef's Seafood Platter**  
グリルドロブスターテイル、ホタテ、ムール貝、エビ、白身魚、シトラスバターソース&マッシュポテト

**丸ごと活ロブスター** \$MP  
**Whole Live Lobster**  
季節の野菜、マッシュポテト、溶かしバター&レモン

**本日のシェフのステーキ** \$MP  
**Chef's Steak of the Day**  
マッシュポテト&マッシュルームペッパーデミソース

生卵や加熱不十分な肉の摂取は、食中毒のリスクを高める可能性があります。  
\*表示価格には10%のサービスチャージが加算されます。ミリタリー、ウェルネスセンター会員、PHR会員の割引が適用されます。  
価格は予告無く変更される場合がございます。ご利用制限が適用される場合があります。

★シェフのおすすめ品！

## デザート

**本日のアイスクリーム** \$8  
Ice Cream of the Day  
フレーバーは係員にお尋ねください

**フレッシュフルーツ** \$9  
Fresh Fruit  
シェフセクション・フルーツ盛り合わせ

**オレンジジンジャークリームブリュレ** \$11  
Orange Ginger Crème Brûlée  
ホイップクリーム、オレンジスプリーム、キャンディジンジャー

★**バナナドラマ** \$11  
Banana Drama  
ショートブレッドクラスト、チョコレートガナッシュ、フレッシュバナナ  
クリームパティシエール、ホイップクリーム

**ブルーベリーレモンケーキ** \$12  
Blueberry Lemon Cake  
バニラスポンジ、レモンクリーム、ブルーベリーホイップガナッシュ  
ホワイトチョコレートクランブル、ブルーベリーコンポート



## キッズメニュー

**キッズスパゲティ** \$10  
Kids Spaghetti  
玉ねぎ、パルメザンチーズ  
クリームガーリックソース(Creamy Garlic Sauce)  
又はマリナラソース(Rustic Marinara Sauce)  
& ガーリックブレッド

**チーズケサディーヤ** \$10  
Cheese Quesadilla  
フライドポテト(Steak Fries)又はライス(Rice)

**フィンガーチキン** \$12  
Chicken Fingers  
フライドポテト(Steak Fries)又はライス(Rice)



生卵や加熱不十分な肉の摂取は、食中毒のリスクを高める可能性があります。  
\*表示価格には10%のサービスチャージが加算されます。ミリタリー、ウェルネスセンター会員、PHR会員の割引が適用されます。  
価格は予告無く変更される場合がございます。ご利用制限が適用される場合があります。



### OUR STORY

Fisherman's Cove Restaurant & Grill, established in 2010, channels the eclectic energy of Seattle's iconic Pike Place Market into a vibrant seafood haven on Guam. Our fusion of seafood market and restaurant creates an unforgettable dining experience.

We celebrate the local flavors and community spirit of the island and aim to bring our guests the freshest ingredients from around the globe. Join us for an adventure in flavor and community at Fisherman's Cove.