

## GRAND MENU

HIYORI Burger with Bacon Aioli and Tomato Jam(w/Potato) +300 Truffle Potato ..... 2,300

HIYORI バーガー ベーコンアイオリとトマトジャム (w/ ポテト) +300 トリュフポテト

200gの牛肉 100%のバテと自家製のトマトジャムを使用した HIYORI オリジナルバーガー。

バターをたっぷりを使用した柔らかいパンズに新鮮なお野菜を挟んでお楽しみください。

 Fish Tacos using Orion Beer Batter (w/Chips) ..... 1,600

 沖縄県産鮮魚のオリオンビールフライのタコス (w/ チップス)

地元で獲れたお魚をオリオンビールを使用したバッテリーでふわっと揚げた

ヒルサイドグリルレストランオリジナルの人気のタコス。

 Grilled Today's Fish (Spicy or Lemon and Salt) ..... 2,400

都屋漁港より本日鮮魚のグリル レモンソルト or スパイス (w/ サラダ)

地元の新鮮なお魚を豪快にグリルにご用意。

シンプルにレモンソルトか自家製スパイスのどちらかお選びください。

Poke Bowl of the Okinawan Fresh Tuna(w/Miso Soup) ..... 1,800

沖縄近海マグロ丼 ハワイアンスタイル (w/ お味噌汁)

フレッシュのマグロを使用したハワイアンスタイルのマグロ丼。

HIYORI Soki-Soba (w/Jushi) ..... 1,400

HIYORI ソーキそば (w/ ジューシー)

シェフこだわりのソーキそば。

鰹出汁ベースの旨味たっぷりのスープにこだわりの麺をあわせております。

Today's Pasta (w/Salad) ..... 1,800

本日のパスタ (w/ サラダ)

ヒルサイドグリルレストラン自慢のパスタを日替わりでご用意。

内容はスタッフまでお尋ねください。

GRAND MENU come with coffee or tea after lunch.

GRAND MENU には食後にコーヒーもしくは紅茶をご用意しております。

## SET DESSERT 500 YEN

Tiramisu

ティラミス

HIYORI Pudding

HIYORI プリン

Basque Cheese Cake

バスクチーズケーキ

Eclairs of Paradise(+500)

楽園のエクレア (+500)

Seaweed Ice Creme

海ぶどうアイスクリーム

If you have any form of food allergy, please notify our staff. Also, please feel free to inquire about detailed product information. 食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。食材に関する生産情報はお気軽にお尋ねください。

All prices include tax and are subject to a 10% service charge. We use 100% Japanese grown rice. 上記税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。 当店は全て国産米を使用しております。

This icon is using Coriander. If you are not good at it, please let us know. こちらのマークはパクチーを使用しております。お苦手の場合はお申し付けくださいませ。

## LUNCH COURSE

¥3,000 -per person

Appetizer + Pasta + Main + Dessert + Drink

### 1st Dishes

下記4種類よりお1つお選びください

 Fresh Fish Mexican Carpaccio

本日の鮮魚のメキシカンカルパッチョ

Classic Caesar Salad

クラシックシーザーサラダ

Burra Cheese Caprese with Seasonal Fruit

季節のフルーツとブッラータチーズのカプレーゼ



Okinawan Tuna Guacamole

沖縄近海マグロのワカモレ

### 2nd Dishes

下記4種類よりお1つお選びください

Arabiata with Okinawan Pork Tomato Ragout

沖縄県産豚肉のラグー ポコ アラビアータ

Okinawan Cage-free Eggs Carbonara

南城市平飼卵のカルボナーラ

Haleiwa Garlic Shrimp

ハレイワガーリックシュリンプ

Paella Bamboo Chacol with Tiger Prawn (+500yen)

久米島産クルマエビと竹炭のパエリア (+500 円)

### Main

下記4種類よりお1つお選びください

Swordfish Cutlets with Salsa Verde

カジキマグロのカツレット サルサヴェルデ

Roasted Okinawan Pork with Green Mustard

沖縄県産豚ロース グリーンマスタードロースト

Black Angus Beef Riblose Steak (+1,000yen)

ブラックアングスリブロースステーキ (+1,000 円)

Grilled MOTOBU Beef Sirloin(+2,500yen)

本部サーロインのグリル (+2,500 円)

### Dessert

下記4種類よりお1つお選びください

Basque Cheese Cake

バスクチーズケーキ

HIYORI Pudding

HIYORI プリン

Tiramisu

ティラミス

Paradise Eclair(+500yen)

楽園のエクレア (+500 円)

### After Drink

Coffee or Tea

コーヒー もしくは 紅茶