




# APPETIZER

Classic Caesar Salad with Sukugarasu Bread Crumbs クラシックシーザーサラダ スクガラスパン粉	1,900
Green Salad with french Dressing using Salt from Ishigaki-jima グリーンサラダ 石垣産塩フレンチドレッシング	1,700
 Fresh Fish Ceviche from Fishing Port 漁港より鮮魚のセビーチェ	2,300
 Mexican Style Potato Salad with Octopus 島だこのメキシカンポテトサラダ	1,800
Buttun Shrimp and Shrimp Cocktail with Homemade Cocktail Sause ボタンエビとボイルドシュリンプカクテル 自家製カクテルソース	3,500
Milanese of Fresh Egg and Asparagus, Agu Pork Prosciutto 平飼い卵とアスパラガス 金武アグー豚生ハムのミラネーゼ	2,100
Foie Gras Sushi With Sea Lettuce and Sweet Soy Sauce(2pc) フォアグラ寿司 アーサーと煮詰めのソース (2pc) <small>※国産米を使用しております</small>	2,800



# NOODLE&RICE

Tagliatelle with Misaki Beef Shank ragout sauce 美崎牛すね肉のラグー タリアテッレ	2,300
Spaghetini Aglio e Olio with Swordfish and Fennel カジキマグロとウイキョウのアーリオオーリオ	2,100
 Spaghetini Arrabiata with AGU Pork Ragout やんばるあぐー島豚のラグー アラビアータ	1,900
Paella of Bamboo Chacol with Tiger Prawn from Taketomi-jima 竹富島産クルマエビと竹炭のパエリア	3,100

# ENTREE

 Spicy Grilled Today's Fish from Toya-Fishing Port 都屋漁港より本日鮮魚のスパイシーグリル	2,900
Bouillabaisse of Mangrove Crab from Miyakojima Island and Lobster 宮古島産マングローブクラブとオマール海老のブイヤベース	6,800
 BBQ Pork Sparerib Grill BBQ ポークスペアリブグリル	3,100
 Carne Asada of Black Angus Beef 200g カルネアサダ ブラックアングスビーフ 200g	4,100
Grilled Misaki Beef Sirloin 美崎牛サーロインのグリル	100g/4,800 200g/8,300

# JAPANESE FOOD

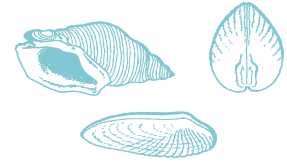
Pork Soki Soba 軟骨ソーキそば	1,500
Misaki Beef Rice Bowl 美崎牛のステーキ丼	4,100
Zaeu-Soba ざるそば	1,800
Kitsune Udon きつねうどん	1,800
Rice ball (Plum and Shibaduke) おにぎり (梅・柴漬け)	800

# ROOM SERVICE MENU

**RECOMMEND!**

## Seafood Platter 15,000yen

- Lobster  
オマール海老
- Hard Clam  
九十九里浜産ハマグリ
- Boiled Shrimp  
ボイルドシュリンプ
- Button Shrimp  
ボタンエビ
- Tiger Shrimp from Taketomi-Jima  
竹富島産クルマエビ
- Turban Shell  
島サザエ
- Razor Clam  
マテ貝
- Wasabi Cocktail Sause  
ワサビカクテルソース
- Mignonette Sause  
ミニョネットソース



- Option**
- Caviar from America (+5,000)
  - アメリカンキャビア (+5,000)

新鮮な魚介をたっぷり楽しめる  
季節限定のシーフードプラッターが登場しました。

丸ター尾豪快に乗ったオマール海老や  
地元の魚介をふんだんにお楽しみいただけます。

ぜひでシェアしながらお楽しみください。

# SNACK

Truffle Potato and Kin Agu Pork Prosciutto トリュフポテト 金武アグー豚生ハム	1,900
Fish & Chips of Orion Beer Fritter フィッシュ&チップス	2,100
 Baja Style Fish Tacos (2pc~) バハスタイルフィッシュタコス (2pc~)	2,100
Fritter of Softshell Crab and Shiba-shrimp 芝海老とガザミのフリット	1,700

# DESSERT

Basque Cheese Cake バスクチーズケーキ	1,300
Tiramisu ティラミス	1,100
HIYORI Pudding HIYORI プリン	1,100
Sichuan Pepper and Apricot Kernel Ice Cream 花椒と杏仁のアイスクリーム	900
Ice Cream Sharbet (Mango/Coconuts) アイスシャーベット (マンゴー / ココナッツ)	900

All prices include tax and are subject to a 10% service charge.  
上記税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。

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。

# Original Cocktail

Okinawan Mojito - Local Rum And Mint - 沖縄県産ミントのモヒート	1,600
Moscow Mule -Homemade Ginger Syrup- 自家製モスコミュール	1,200
Cuba Libre -Homemade Coke Syrup- 自家製キューバリブレ	1,200
Fresh Shikuwasa Sour フレッシュシークワサーサワー	1,200
Pineapple Infused Gin And Tonic パイナップルジン tonic	1,200

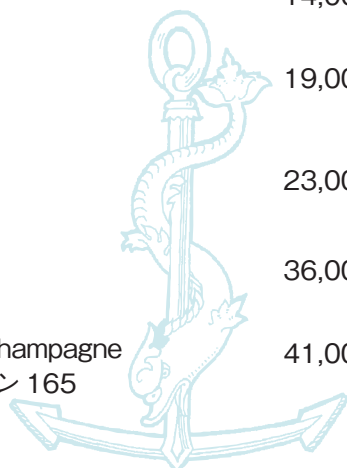
# Beer

Orion Beer オリオンビール	1,100
Okinawan Craft Beer WOLFBRÄU (Keller or Pilsner) 沖縄クラフト ウォルフブロイ (ケラー or ピルスナー)	1,700
Cliff Beer from Hiyagon (Muinu Gusuji or English IPA) クリフビール (ムイヌグスージ or イングリッシュ IPA)	1,700
Heineken ハイネケン	1,200
Corona コロナ	1,200
Orion Clear Free オリオンクリアフリー	1,100

Hill Side Grill Restaurant

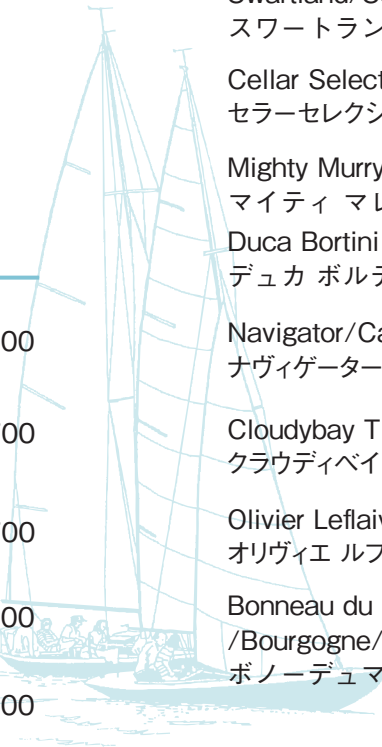
# Sparkling Wine

ASTORIA Casa Brut/Italy アストリア カーサ ブリュット	7,000
Kritias CAVA Brut/Spain クリティアス カヴァ ブリュット	7,500
Mandois Origin Brut/Champagne マンドワ オリジン ブリュット	12,000
Moet&Chandon Brut Imperial/Champagne モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル	13,000
Veuve Clicquot Yellow Lable/Champagne ヴーヴ クリコ イエローラベル	14,000
Bollinger Rose/Champagne ボランジェ ロゼ	19,000
Boizel Blanc de Blanc/Champagne ボワゼル ブランドブラン	23,000
Dom Perignon/Champagne ドンペリニオン	36,000
Krug Grande Cuvee Brut Edition 165/Champagne クリュッグ グラン キュヴェ ブリュット エディション 165	41,000



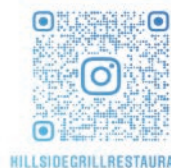
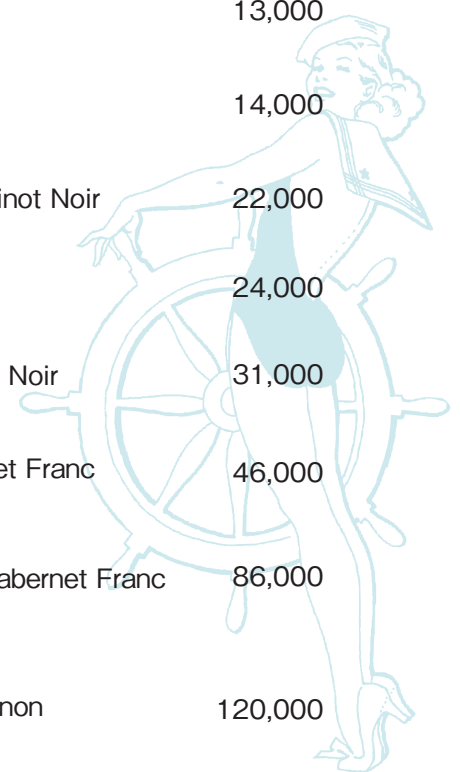
# White Wine

Antonini Ceresa Grillo/Italy/Grillo アントニーニ チェレーゼ グリッロ	5,000
ASTORIA Primo Bianco/Italy/Chardonnay Pinot Blanc アストリア プリモ ビアンコ	6,000
Mastia Soave/Italy/Garganega Trebbiano マスティア ソアヴェ	6,200
Katherine Hills Chardonnay/California/Chardonnay キャサリンヒルズ シャルドネ	6,800
Torres Vina Esmeralda/Spain/Gewurztraminer Moscatel トーレス ビーニャ エスメラルダ	6,800
Swartland/South Africa/Chenin Blanc スワートランド シュナンブラン	7,500
Cellar Selectio Sauvignon Blanc/NZ/Sauvignon Blanc セラーセレクション ソーヴィニヨンブラン	7,800
Mighty Murry/Australia/Semillion Colombard Chardonnay マイティ マレイ ホワイト	8,000
Duca Bortini di Montebello Gavi/Italy/Cortese デュカ ボルティニー ディ モンテベッロ ガヴィ	8,500
Navigator/California/Chardonnay ナビゲーター シャルドネ	13,000
Cloudybay TEKOKO/New Zealand/Sauvignon クラウディベイ テココ	16,000
Olivier Leflaive Puligny-Montrache/Bourgogne/Chardonnay オリヴィエ ルフレブ ピュリニイ モンラッシェ	21,000
Bonneau du Martray Corton Charlemagne /Bourgogne/Chardonnay ボノーデュマルトレイ コルトンシャルルマーニュ	60,000



# Red Wine

Antonini Ceresa Nero d' Avola/Italy/Nero d' Avola アントニーニ チェレーゼ ネロダヴォラ	5,000
ASTORIA Primo Rosso/Italy/Cabernet Sauvignon Pinot Noir アストリア プリモ ロッソ	6,000
Sansilvestro Piemonte Barbera/Italy/Barbera サン シルヴェストロ ピエモンテ バルベラー	6,800
Mighty Murry/Australia/Cabernet Sauvignon マイティ マレイ レッド	8,000
Beacon Hill Shiraz/Australia/Shiraz ビーコンヒルシラズ	8,500
Jorio Montepulciano d' Abruzzo/Italy/Montepulciano ヨーリオ モンテプルチャーノ ダブルッツォ	7,500
L' Equilibrista Tinto/Spain/Grenache Syrah Carignan レキリ ブリスタ テイント	10,000
Navigator/California/Cabernet Sauvignon ナビゲーター カベルネ・ソーヴィニヨン	13,000
San Silvestro Barolo/Italy/Nebbiolo サンシルベスト バローロ パトレス	14,000
Gevrey Chambertin Louis Max/Bourgogne/Pinot Noir ジュヴレ シャンベルタン ルイマックス	22,000
Gaja Brunello di Montalcino/Italy/Brunello ガヤ ブルネッロ ディ モンタルチーノ	24,000
Vosne-Romanee Bossieres/Bourgogne/Pinot Noir ヴォーヌロマネ ボシエール	31,000
Sassicaia/Italy/Cabernet Sauvignon Cabernet Franc サッシカイア	46,000
Opus One/California/Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Merlot Petit Verdot Malbec オーパスワン	86,000
Chateau Margaux/Bordeaux/Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Merlot Petit Verdot シャトーマルゴ	120,000



HILLSIDEGRILLRESTAURANT

All prices include tax and are subject to a 10% service charge.  
上記税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。