

ROOM SERVICE MENU

17:00~21:00(L.O.)

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 メキシコの代表的なサラダ。グリルしたベーコン・レタスを使用し、スクガラスパン粉を加えて 香りも楽しんでいただけるサラダに仕上げております。	1,900
Green Salad french Dressing with 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 新鮮なお野菜をシンプルにご用意。石垣島産の塩を合わせたフレンチドレッシングと合わせて。	1,700
Fresh Fish Ceviche from TOYA Fishing Port 本日鮮魚のメキシカンカルパッチョ シェフが厳選して仕入れたお魚をご用意。沖縄県産タンカンソースと共に。	2,300
Tiger Shrimp and Boiled Shrimp Cocktail with Homemade Cocktail Sauce 竹富島産クルマエビとボイルドシュリンプカクテル 新鮮なエビを自家製のカクテルソースと共に楽しみください。	3,900
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 旬のフルーツと濃厚なブッラータチーズを合わせてご用意しました。	2,700
"MILANESE" Fried Egg and Asparagus, Prosciutto 平飼い卵とアスパラガス 生ハム "ミラネーゼ" 沖縄県産の濃厚な卵とアスパラガスを合わせた、イタリアの伝統的な温前菜。	2,100
Mushroom and Aged Parmesan Cheese Salad マッシュルームと熟成パルメザンチーズのサラダ フレッシュのマッシュルームをスライスにし、たっぷりのパルメザンチーズをすりおろしてご用意。 エシャロットをあわせた自家製の赤ワインヴィネガーのソースとあわせて。	1,900

PASTA&RICE

Supaghetini with Burrata Cheese and Homemade Tomato Sauce ブッラータチーズと自家製トマトソースのスパゲッティ 丁寧に仕込んだトマトソースにとろけるブッラータチーズをのせてご用意。 トマトの旨味を存分にお楽しみください。	2,300
Spaghetini BOLOGNESE with Homemade Meatballs ゴロゴロミートソース スパゲッティ "ボロネーゼ" ボルベッティと呼ばれるイタリア風の肉団子をたっぷり。トマトとお肉の旨味が楽しめるパスタです。	2,100
Spaghetti with Squid and Seaweed,Bottarga セーイカとアーサー からすみのスパゲッティ 沖縄県産のセーイカとアーサーを使用したオイルベースのパスタ 魚介の旨味がぎゅっとつまっております。	2,100
Spaghetti Spicy Red Carnier and Scamorza Cheese 明太子とスカモルツァチーズ スパゲッティ 辛味のある明太子と燻製した香りの良いスカモルツァチーズとの相性が抜群のパスタ。	2,100
Paella 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 竹富島産の車海老と甲殻類のダシがたっぷりと染み込んだパエリアに。 竹炭の効果でふっくらと仕上がっております。	3,100

ENTREE

Grilled Today's Fish from Toya-Fishing Port (Spicy or Lemon and Salt) 都屋漁港より本日鮮魚のグリル (スパイス or レモン ソルト) 都屋漁港から直接仕入れた新鮮なお魚をスパイスでグリル、またはシンプルにお塩のみでグリルいたします。	2,900
Grilled Pork Chop with Vegetable 300g 沖縄県産骨つき豚ロースと島野菜のグリル 豪快な骨つきの豚ロースをシンプルにグリル。豚肉のもつ甘みをたっぷりとお楽しみください。	3,900
BBQ Pork Sparerib (Add 1 Piece +1,300yen) BBQ ポークスペアリブグリル 2 ピース (1 本追加 1,300 円) ポークスペアリブに甘辛いバーベキューソースをたっぷりと塗ってご用意。豪快にお楽しみください。	3,100
Black Angus Beef Riblose Steak 200g ブラックアンガスリブローズステーキ シンプルにグリルした US 産ビーフをシンプルにご用意。 沖縄らしいステーキをお楽しみください。	4,100
Grilled MOTOBUE Beef Sirloin with 1600s Barrel aging Balsamic Vinegar 本部サーロインのグリル 1600 年樽バルサミコ酢 沖縄県の北部で育てられている本部牛のサーロインステーキ。	100g/5,300 200g/9,300

JAPANESE FOOD

Pork Soki Soba 軟骨ソーキそば	1,500
Rice ball (Plum and Shibaduke) おにぎり (梅・柴漬)	800

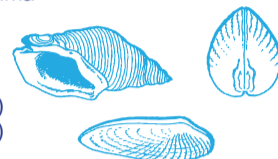
SPECIAL MENU

SEAFOOD PLATTER 15,000yen

Lobster オマール海老	Several Types Seafoods 他、魚介数種
Hard Clam 九十九里浜産ハマグリ	Wasabi Cocktail Sauce ワサビカクテルソース
Boiled Shrimp ボイルドシュリンプ	Mignonette Sauce ミニョネットソース
Button Shrimp ボタンエビ	
Tiger Shrimp from Taketomi-Jima 竹富島産クルマエビ	

Option

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



T-BORN STEAK 15,000yen



US 産 T-ボーンステーキを 1kg
のボリュームでご用意。
みなさまでシェアしながら
お召し上がりください。



SNACK

Truffle Potato and Prosciutto トリュフポテト 生ハム 自家製ガーリックバターとたっぷりのトリュフの風味を感じるオススの一品。	1,900
Fish & Chips of Orion Beer Fritter フィッシュ&チップス 新鮮なお魚をオリオンビールのバターでふっくらとフリットに。クセになるチリソルトとご一緒に。	2,100
Baja Style Fish Tacos (2pc~) バハスタイルフィッシュタコス (2pc~) 新鮮なお魚をオリオンビールのバターでフリットにし、ピリ辛のタルタルソースとあわせて ヒルサイドグリルレストラン押しのメキシカンタコス。リピーターが多いお料理です。	2,100
ACHICOCO MANZA Baguette アチココ 萬座バゲット おんなの駅の中にあるアチココさんのフランスパン。泡盛の麹菌を使用することでふっくらと甘みのある味わいに。	1,100

DESSERT

Basque Cheese Cake バスクチーズケーキ 高温で焼き上げ、中はしっとりとした人気のチーズケーキ。	1,300
Tiramisu ティラミス イタリア産マスカルポーネチーズと自家抽出したエスプレッソをたっぷり染み込ませた大人のデザート	1,100
HIYORI Pudding HIYORI プリン 恩納村観光協会会長賞受賞。一番人気の海ぶどうがのった濃厚なミルクプリン。ぜひ一度ご賞味ください。	1,100
Seaweed Ice Cream 海ぶどうのアイスクリーム 海ぶどうも有名な恩納村で作られたほんのり塩味のきいたアイスクリーム。	900
Mango Sharbet マンゴーシャーベット	900
Coconuts Ice Cream ココナッツアイスクリーム	900

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.
上記税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。

NON ALCOHOL

Tropical Cocktail with Mango and Guava グアバとマンゴーのトロピカルカクテル	1,200	Berry Hibiscus Tea ベリーハイビスカスティー	1,100
Craft Ginger Ale 自家製しょうがシロップのジンジャエール	1,000	Coconuts Banana Milk ココナッツバナナミルク	1,100
Homemade SHIKUWASA Lemonade 自家製シークワサーレモネード	1,100	Virzin Breeze with TANKAN たんかんのヴァージンブリーズ	1,100
Pineapple and Passion Fruit Squash パイナップルとパッションフルーツのスカッシュ			1,100
Virgin Mojito(Normal/Strawberry/Passion Fruit) ヴァージンモヒート(ノーマル/ストロベリー/パッション)			1,200

SOFT DRINK

Onna Blue Float 恩納ブルーフロート	1,200	Mango Juice マンゴー	900
Fresh Orange Juice フレッシュオレンジ	1,100	Pineapple Juice パイナップル	900
Grapefruit Juice グレープフルーツ	900	Coke Cola コカ・コーラ	900
Apple Juice アップル	900	Cranberry Juice クランベリー	900
Guava Juice グアバ	900	Oolong Tea 烏龍茶	900
Sanpellegrino サンペレグリノ (750ml)	1,300	Jusmin Tea さんびん茶	900

ALCOHOL

Highball ハイボール	1,100	Okinawan Mojito - IEJIMA Rum - 伊江島ラム オキナワンモヒート	1,600
Fresh Shikuwasa Sour フレッシュシークワサーサワー	1,200	Pineapple Infused Gin And Tonic パイナップルジンとニック	1,200
RYUKYU High Ball 琉球ハイボール	1,300	Craft Moscow Mule 自家製しょうがシロップのモスコミュール	1,200
Sea Breeze with TANKAN たんかんとグレープフルーツのシーブリーズ	1,300		

BEER

Orion Beer/Draft オリオンビール	1,200	Hoegaarden/Draft ヒューガルデン	1,200
Budweiser バドワイザー	1,200	Corona コロナ	1,200
Heineken ハイネケン	1,200	Orion Clear Free オリオンクリアフリー	1,100

CRAFT BEER

WOLFBRÄU Keller ALL 1,700

ウォルフブロイ 首里イエロー
沖縄県の古くからの酒どころ「首里」でドイツ人ブルワーが醸造する本格ジャーマンスタイルのクラフトビール。ドイツのピルスナーに対抗してつくられた歴史のあるヘレスビール。喉越しがよく、麦芽の旨味が濃く、甘みもあるお食事とびったりのビールです。

WOLFBRÄU Stuff Choice
ウォルフブロイ 本日のビール
季節によって取り入れる本日のビールはスタッフにお尋ねください。

Cliff Beer from Hiyagon Stuff Choice
クリフビール スタッフチョイス
季節によって取り入れるスタッフチョイスのビール。数量限定にてご用意しております。無くなり次第終了となります。

SPARKLING WINE

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
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

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 セラーセレクトション ソーヴィニオンブラン	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 ボルティエーニ 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 ルフレーブ ピュリニエ 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

Beacon Hill Shiraz/Australia/Shiraz ビーコンヒルシラーズ	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 ティント	10,000
Navigator/California/Cabernet Sauvignon ナビゲーター カベルネ・ソーヴィニオン	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	2017/150,000 2016/168,000
Chateau Lafite-Rothschild/Bordeaux/Cabernet Sauvignon Merlot Cabernet Franc Petit Verdot シャトー ラフィット ロートシルト	2017/168,000

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