

# ROOM SERVICE MENU

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

## APPETIZER

Classic Caesar Salad with SUKUGARASU Bread Crumbs	2,100
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。	
Green Salad french Dressing with Salt from ISHIGAKI-JIMA	1,800
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。	
Fresh Fish Ceviche from TOYA Fishing Port	2,300
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。	
Tiger Shrimp and Boiled Shrimp Cocktail with Homemade Cocktail Sauce	3,900
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んでください。	
Burra Cheese Caprese with Seasonal Fruit	2,800
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。	
"MILANESE" Fried Egg and Asparagus, Prosciutto	2,100
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。	
Grilled A Collar of the RYUKYU-SUGI Sicilian Style	2,900
本部町産リュウキュウスキのカマのグリル シチリア風 本部町で育ったリュウキュウスキの脂が乗ったカマをオレンジとハーブの風味とあわせグリルいたしました。	
Saute the Foie Gras with Baked Risotto	2,900
フォアグラのソテー サフランライスの焼きリゾット 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。	

## PASTA&RICE

Supaghetini with Burrata Cheese and Homemade Tomato Sause	2,500
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。	
Spaghetini Arrabbiata AGU Pork Ragout	2,300
アグー豚のラグー ポコアラビアータ スパゲッティ じっくりと煮込んだアグー豚を少し辛みのあるアラビータに。	
Spaghetti with Squid and Seaweed,Bottarga	2,300
セイイカとアーサー からすみのスパゲッティ 沖縄県産のセイイカとアーサーを使用したオイルベースの Pasta 魚介の旨味がぎゅっとつまっております。	
Spaghetti Spicy Red Carnvier and Scamorza Cheese	2,300
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 Pasta。	
Paella Bamboo Chacol with Tiger Prawn from Taketomi-jima	3,100
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。	

## ENTREE

Grilled Today's Fish from Toya-Fishing Port (Spicy or Lemon and Salt)	2,900
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。	
Grilled Pork Chop with Vegetable 300g	3,900
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。	
BBQ Pork Sparerib (Add 1 Piece +1,300yen)	3,100
BBQ ポークスベアリブグリル 2 ピース (1 本追加 1,300 円) ポークスベ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。	
Grilled YANBARU-Chicken Diavolo from Okinawa	3,100
沖縄県産やんばる地鶏 もも肉のグリル ディアボラ風 柔らかくジューシーな沖縄県産のやんばる地鶏を辛味を効かせた味わいでご用意	
Black Angus Beef Riblose Steak 200g	4,100
ブラックアンガスリブロースステーキ シンプルにグリルした US 産ビーフをシンプルにご用意。	
Grilled MOTOBU Beef Sirloin	100g/5,300
本部サーロインのグリル	200g/9,300
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。	

## JAPANESE FOOD

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

## 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 Sause ワサビカクテルソース
Boiled Shrimp ボイルドシュリンプ	Mignonette Sause 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-BONE 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	1,900
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メの一品。	
Fish & Chips of Orion Beer Fritter	2,100
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。	
Baja Style Fish Tacos (2pc~)	2,100
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ー押しのメキシカンタコス。リピーターが多いお料理です。	
ACHICOCO MANZA Baguette	1,100
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。	

## DESSERT

Basque Cheese Cake	1,500
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。	
Tiramisu	1,300
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	
HIYORI Pudding	1,300
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。	
Caramel Nuts and Meringue Tarte	1,500
キャラメルナッツとメレンゲのタルト ほんのり暖かいキャラメリゼしたナッツのタルトにサクとしたメレンゲと冷たいアイスクリームを添えて。	
Seaweed Ice Cream	900
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。	
Mango Sharbet	900
マンゴーシャーベット	
Coconuts Ice Cream	900
ココナッツアイスクリーム	

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.  
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 グァバとマンゴーのトロピカルカクテル	1,200	SANPIN Passion さんびんパッション	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	Coca 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 グァバ	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 パイナップルジントニック	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 Stuff Choice  
ウォルフブロイ 本日のビール  
ALL 1,800  
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  
ALL 1,800  
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

## WHITE WINE

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
Katherine Hills Chardonnay/California/Chardonnay キャサリンヒルズ シャルドネ	8,800
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
Roux Père & Fils Chassagne Montrachet /Bourgogne/Chardonnay ル ペール エ フィス シャサーニュ・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

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
Beacon Hill Shiraz/Australia/Shiraz ビーコンヒルシラーズ	8,500
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・ソーヴィニオン	13,000
San Silvestro Barolo/Italy/Nebbiolo サンシルベスト バローロ バトレス	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	91,000
Chateau Margaux/Bordeaux/Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Merlot Petit Verdot シャトーマルゴー	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