


APPETIZER

Classic Caesar Salad with SUKUGARASU Bread Crumbs クラシックシーザーサラダ アンチョビパン粉 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。	1,800
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。	1,500
 Fresh Fish Mexican Carpaccio 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。	2,000
Tiger Shrimp and Boiled Shrimp Cocktail with Homemade Cocktail Sause 久米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めください。	3,600
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。	2,500
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ずりおろしてご用意。	1,800
"MILANESE" Fried Egg and Asparagus, Prosciutto 平飼卵とホワイトアスパラガス 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。	1,800
Saute the Foie Gras with Baked Risotto フォアグラのソテー サフランライスの焼きリゾット ソテーしたフォアグラにサフランライスの焼きリゾットを添えて。甘いバルサミコソースとご一緒に。	2,600

PASTA&RICE

Supaghetini with Burrata Cheese and Homemade Tomato Sause 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。	2,200
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。	2,000
Okinawan Cage-free Eggs Carbonara with SHIMA-BUTA Bacon 南城市平飼卵のカルボナーラ 沖縄県産吊るし島豚ベーコン 濃厚な南城市の平飼卵を使用したカルボナーラ。燻製の効いた県産ベーコンとご一緒に。	2,400
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。	2,000
Spaghetti Spicy Red Carvier 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。	2,000
Poke Bowl of the Okinawan Fresh Tuna べの沖縄近海マグロ丼 ハワイアンスタイル 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。 お食事のべにおすすめのサイズでご用意しております。	1,500
Paella Bamboo Chacol with Tiger Prawn from KUME-JIMA 久米島産クルマエビと竹炭のパエリア 久米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。	2,800
Today' s Pasta 本日のパスタ スタッフまでお尋ねください。	ask

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。 ※仕入れにより産地が変わる場合がございます。	2,600
Grilled A Collar of the RYUKYU-SUGI Sicilian Style 本部町産リュウキュウスギのカマのグリル シチリア風 本部町で育ったリュウキュウスギ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。	2,600
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。	3,600
BBQ Pork Sparerib (Add 1 Piece +1,000yen) BBQ ポークスベアリブグリル (1 本追加 1,000 円) ポークスベアリブに甘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。	2,800
Black Angus Beef Riblose Steak 200g ブラックアング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。	3,800
Grilled MOTOBUI Beef Sirloin 本部牛サーロインのグリル 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/5,000 200g/9,000

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。

OCEAN COURSE

6,000

AMUSE

Potato Furico
じゃがいものフリコ

APPETIZER

Okinawan Pork Filet with Tonnata Sauce
沖縄県産豚フィレトンナータ インサラータ

HOTAPPETIZER

Grilled Conger Eel Balsamic Sauce with Peperonata
穴子のバルサミコグリル ベペロナータ

PASTA

Okinawan Squid and Basil Genovese
沖縄県産バジルとセーイカのジェノベーゼ

MAIN

下記 2 種類よりお 1 つお選びください

Veal Cotoletta with Tomato Salsa Sauce
仔牛のヒレ肉のコトレッタ ブチトマトサルサ

Grilled MOTOBUI Beef Sirloin with 25 years aging Balsamic Vinegar (+2,500)
本部牛サーロインのグリル 25 年熟成バルサミコ酢 (+2,500 円)



DESSERT

Tiramisu
ティラミス

AFTER DRINK

Coffee or RYUKYU Black Tea
コーヒー もしくは 琉球紅茶

SNACK

Truffle Potato and Prosciutto トリュフポテト 豚生ハム 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。	1,600
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 ピリ辛のタルタルソースとご一緒に。	1,800
 Baja Style Fish Tacos (2pc~) バハスタイルフィッシュタコス (2pc~) オリオンビールのバターでふっくらとフリットにしたお魚に、ピリ辛のタルタルソースとの相性が 抜群のヒルサイドグリルレストランおすすめのタコスです。	1,800
 HIYORI Nachos HIYORI ナチョス テクスメクス料理の代表格のお料理。サルサソースとクリームチーズの相性が抜群です。ビールと一緒にぜひ。	1,500
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。	800

DESSERT

Strewberry Parfait from ONNA-SON with Champagne 恩納村産イチゴのシャンパーニュバフェ 恩納村産のイチゴを使用した季節限定のバフェ。シャンパーニュを合わせ大人のデザートに。 ※アルコール使用おりますのでお控えの方はお申し付けください。	2,200
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。	1,200
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	1,000
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のった濃厚なミルクプリン。ぜひ一度ご賞味ください。	1,000
Caramel Nuts and Meringue Tarte 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。	1,200
Seaweed Ice Cream 海ぶどうのアイスクリーム	800
Mango Sharbet マンゴーシャーベット	700
Coconuts Ice Cream ココナッツアイスクリーム	700
Today' s Dessert 本日のデザート	ask

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付けください。食材に関する生産情報はお気軽にお尋ねください。

NON ALCOHOL MENU

RECOMMEND

Tropical Cocktail with Mango and Guava 900 グァバとマンゴーのトロピカルカクテル	SANPIN Passion 800 さんぴんパッション
Craft Ginger Ale 800 自家製しょうがシロップのジンジャエール	Strawberry Cooler 1,000 ストロベリー・クーラー
Homemade SHIKUWASA Lemonade 800 自家製シークワサーレモネード	Virzin Breeze with TANKAN 800 たんかんのヴァージンブリーズ
Pineapple and Passion Fruit Squash 900 パイナップルとパッションフルーツのスカッシュ	
Virgin Mojito(Normal/Strawberry/Passion Fruit) 1,000 ヴァージンモヒート(ノーマル/ストロベリー/パッション)	
Non-Alcohol Sparkling Wine 800 ノンアルコールスパークリングワイン	

SOFT DRINK

Onna Blue Float 900 恩納ブルーフロート	Mango Juice 600 マンゴー
Fresh Orange Juice 800 フレッシュオレンジ	Pineapple Juice 600 パイナップル
Grapefruit Juice 600 グレープフルーツ	Coke Cola 600 コカ・コーラ
Apple Juice 600 アップル	Cranberry Juice 600 クランベリー
Guava Juice 600 グァバ	Oolong Tea 600 烏龍茶
Sanpellegrino 1,000 サンペレグリノ (750ml)	Jusmin Tea 600 さんぴん茶

COFFEE

Blended Coffee 600 ブレンドコーヒー	Cafe Au Lait 700 カフェオレ
Espresso 600 エスプレッソ	Cafe Latte 700 カフェラテ
Cappuccino 700 カプチーノ	

TEA



Assam 700 アッサム インド産と沖縄産をブレンドしました。 濃いめのミルクティーでお楽しみください。	Glass 700 Carafe(Ice Only) 1,300	Uva 800 ウヴァ 世界一のミルクティーと呼ばれる世界三大銘茶。 爽やかなメントール香が特徴です。	Glass 800 Carafe(Ice Only) 1,300
Earl Gray 700 アールグレイ 沖縄産と中国産のキームンのブレンドに天然ベルガモットを使用。上質な香りをお楽しみください。	Glass 700 Carafe(Ice Only) 1,300	Nuwara Eliya 700 ヌワラエリヤ キャンディ地方の山の上で育った茶葉。 ダーズリンに似た美味しさは 甘みたっぷりのデザートと相性抜群です。	Glass 700 Carafe(Ice Only) 1,300
Sunset Tea 700 サンセットティー 沖縄産とセイロン紅茶のブレンド。 どんなお料理やデザートにも合うように 香り穏やかにご用意しております。	Glass 700 Carafe(Ice Only) 1,300	Darjeeling 800 ダーズリン ファーストフラッシュのみを使ったダーズリン。 春の雪解けのあとの新芽から作られる紅茶です。	Glass 800 Carafe(Ice Only) 1,500
Homemade Mint Tea 800 自家製ミントティー サンセットティーと摘みたてのミントを合わせた 爽やかな自家製ミントティー。	Glass 800		

※紅茶は1杯ずつ抽出しておりますので、ご提供までに5分ほどお時間を頂戴しております。

ALCOHOL MENU

ORIGINAL COCKTAIL

Strawberry Sparkling Wine 1,200 恩納村産イチゴのスパークリング	Sea Breeze with TANKAN 1,000 たんかんとグレープフルーツのシーブリーズ
RYUKYU High Ball 1,000 琉球ハイボール	Okinawan Mojito - IEJIMA Rum - 1,300 伊江島ラム オキナワンモヒート
Fresh Shikuwasa Sour 900 フレッシュシークワサーサワー	Pineapple Infused Gin And Tonic 900 パイナップルジントニック
Craft Moscow Mule 900 自家製生姜シロップのモスコミュール	Earl Gray Cosmopolitan 1,300 アールグレイコスモポリタン

BEER

Orion Beer/Draft 900 オリオンビール	Hoegaarden/Draft 900 ヒューガルデン
Corona 900 コロナ	Budweiser 900 バドワイザー
Heineken 900 ハイネケン	Orion Clear Free (Non ALC) 800 オリオンクリアフリー(ノンアルコール)

CRAFT BEER

WOLFBRAU Stuff Choice ALL 1,500
ウォルフブロイ スタッフチョイス
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。
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。

Cliff Beer from Hiyagon Stuff Choice
クリフビール スタッフチョイス
沖縄市比屋根にて作られているクラフトビール。
イギリス仕込みのビールに、沖縄ならではの素材を使用した個性溢れるビールが多数ございます。
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。

WINE

Sparkling	
Glass of Sparkling 900 グラススパークリング	Glass of Champagne 1,500 グラスシャンパーニュ
White	
Grillo Di Sicilia 900 グリッロ ディ シチーリア	CARANTO Pinot Noir 1,000 カラント ピノ・ノワール Carafe 2,800
Berger Baron Blanc 1,200 ベルジュバロン ブラン	Berger Baron Rouge 1,200 ベルジュバロン ルージュ Carafe 3,400
Katherine Hills Chardonnay 1,400 キャサリンヒルズ シャルドネ	Mighty Murray Red 1,400 マイティ マレイ レッド Carafe 4,000

WHISKY & AWAMORI

Highball 800 ハイボール	RYUKYU-BIYORI 800 琉球日和
Chivas Regal 12 Year Old 1,000 シーバズリーガル 12年	Matsufuji Premium 900 松藤プレミアム
The Macallan 12 Year Old 1,600 マッカラン 12年	Manza 800 萬座
Chita 1,000 知多	Tatsu 800 龍
Hibiki Japanese Harmony 1,400 響 ジャパニーズ・ハーモニー	Zanpa Premium 1,000 残波プレミアム 3年古酒
Jack Daniel's 1,000 ジャックダニエル	Kutsurogi-no-Jikan 17Year Old 2,800 くつろぎの時間 17年古酒 (30ml)
OKINAWA Blue 8 Year Old 2,000 沖縄ブルー 8年	