

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。	2,100
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。	1,800
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 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ます。	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。	2,800
"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
Okinawan Tuna Guacamole with Tortilla Chips 沖縄近海マグロのワカモレトルティーヤチップ 沖縄近海で獲れたマグロをアボガドのディップとあわせて。	2,100

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。	2,500
Supagheti Arrabiata with AGU Pork Ragout あぐー豚のラグーソース アラビアータ じっくりと煮込んだあぐー豚を辛味をきかせたアラビアータにてご用意しました。	2,500
Okinawan Cage-free Eggs Carbonara with SHIMA-BUTA Bacon 南城市平飼い卵のカルボナーラ 沖縄県産吊るし島豚ベーコン 濃厚な南城市の平飼い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一緒に。	2,700
Spaghetti with Squid and Seaweed,Bottarga 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。	2,300
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の香りの良いスカモルツァチーズとの相性が抜群の Pasta。	2,300
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。	ask
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塗ってご用意。豪快にお楽しみください。	3,100
Grilled YANBARU-Chicken Diavolo from Okinawa 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	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。	4,100
Grilled MOTOBU Beef Sirloin 本部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/5,300 200g/9,300

JAPANESE FOOD

Pork Soki Soba 軟骨ソーキそば	1,800
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 KUME-Jima 久米島産クルマエビ	



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 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。	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一押しメキシカンタコス。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。	1,500
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	1,300
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濃厚なミルクプリン。ぜひ一度ご賞味ください。	1,300
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 グァバとマンゴーのトロピカルカクテル	1,200
Craft Ginger Ale 自家製しょうがシロップのジンジャエール	1,000
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 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。	ALL 1,800
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

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/Burunello 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/Califotnia/Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Merlot Petit Verdot Malbec オーパスワン	91,000
Chateau Margaux/Bordeux/Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Merlot Petit Verdot シャトーマルゴ	2017/150,000 2016/168,000
Chateau Lafite-Rothschild/Bordeux/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