

APPETIZER

Classic Caesar Salad with Anchovies 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、アンチョビ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みください。	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
 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 沖縄近海で育ったマグロとアボガドディップにトルティーヤチップスを添えて。お酒とご一緒にどうぞ。	1,800
"MILANESE" Cage-free Egg and Asparagus, Prosciutto 平飼い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
Seafood Platter シーフードプラッター オマール海老や車海老など、魚介をたっぷりと載せたスペシャリテメニュー。	15,000

PASTA&RICE

Supagheti 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
 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。	2,200
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 Pasta 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 Pasta。	2,000
Poke Bowl of the Okinawan Fresh Tuna 🍷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🍷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 Pasta 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。	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 300g 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。	2,800
 Grilled YANBARU-Chicken Diavolo from Okinawa 200g 沖縄県産やんばる地鶏 もも肉のグリル ディアボラ風 200g 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	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 200g 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
US T-Bone Steak 1,000g US T ボーンステーキ 1,000g ボリュームたっぷりの T ボーンステーキ。サーロインとフィレの 2 種類を同時に楽しみ頂けます。	15,000

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

6,800

AMUSE

Eclair of the Smoked Salmon Mousse
スモークサーモンムースエクレア

APPETIZER

Searred Bonito with Vegetables and Checca Sause
戻り鰹の炙り 島野菜とケッカソース

HOTAPPETIZER

Sea Eel Fritters with Salsa Verde
名残り鱧のフリット サルサヴェルデ

PASTA

Chitarra with Shiitake Mushrooms in Ragout Sauce
金武町仲村さん家の椎茸 ラグーソース キタッラ

MAIN

下記 2 種類よりお 1 つお選びください

Grilled Okinawan Pork with Marinated Autumn Eggplant
沖縄県産豚肉のグリル 秋茄子のマリネ

or
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

Okinawan Red Potato Mont Blanc
沖縄県産紅芋のモンブラン

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

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。	1,000
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



ヒルサイドグリルレストラン
公式インスタグラム
お料理のお写真などは
こちらからご覧くださいませ。

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。

NON ALCOHOL MENU

RECOMMEND

Tropical Cocktail with Mango and Guava グァバとマンゴのトロピカルカクテル	900
Craft Ginger Ale 自家製しょうがシロップのジンジャエール	800
Homemade SHIKUWASA Pink Lemonade 自家製シークワサーピンクレモネード	800
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	900
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)	1,000
Non-Alcohol Sparkling Wine ノンアルコールスパークリングワイン	800
Orion Clear Free (Non ALC) オリオンクリアフリー(ノンアルコール)	800

SOFT DRINK

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

COFFEE

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

TEA



Assam 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 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 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 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 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 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 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分少々お時間を頂戴しております。

ALCOHOL MENU

ORIGINAL COCKTAIL

Pine and Passion Sparkling パイナップルとパッションのスパークリング	1,200	Okinawan Mojito - IEJIMA Rum - 伊江島ラム オキナワンモヒート	1,300
RYUKYU High Ball 琉球ハイボール	1,000	Pineapple Infused Gin And Tonic パイナップルジンとニック	900
Fresh Shikuwasa Sour フレッシュシークワサーサワー	900	Earl Gray Cosmopolitan アールグレイコスモポリタン	1,300
Craft Moscow Mule 自家製生姜シロップのモスコミュール	900		

BEER

Orion Beer/Draft オリオンビール	900	Hoegaarden/Draft ヒューガルデン	900
Corona コロナ	900	Budweiser バドワイザー	900
Heineken ハイネケン	900		

CRAFT BEER

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

WHISKY&AWAMORI

Highball ハイボール	800	RYUKYU-BIYORI 琉球日和	800
Chivas Regal 12 Year Old シーバズリーガル 12年	1,000	Matsufuji Premium 松藤プレミアム	900
The Macallan 12 Year Old マッカラン 12年	1,600	Manza 萬座	800
Chita 知多	1,000	Tatsu 龍	800
Hibiki Japanese Harmony 響 ジャパニーズ・ハーモニー	1,400	Zanpa Premium 残波プレミアム 3年古酒	1,000
Jack Daniel's ジャックダニエル	1,000	Zanpa TAKASHIHO(80ml) 琉球泡盛 ZANPA TAKASHIHO(80ml)	1,500
OKINAWA Blue 8 Year Old 沖縄ブルー 8年	2,000	Kutsurogi-no-Jikan 17Year Old くつろぎの時間 17年古酒 (30ml)	2,800