

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。 | 2,200 (2,000) |
| 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。石垣島の塩を合わせたフレンチドレッシングと合わせて。 | 1,760 (1,600) |
|  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。 | 2,200 (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。 | 4,180 (3,800) |
| Burra 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。 | 2,530 (2,300) |
|  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。 | 1,980 (1,800) |
| “MILANESE” KUGANI Egg and Asparagus, Prosciutto 沖縄県産くがにたまごとアスパラガス 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。 | 1,980 (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、魚介をたっぷり載せたスペシャリティメニュー。 | 15,400 (14,000) |

PASTA&RICE

| | |
|--|---------------|
| Supaghetti with Burrata 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。 | 2,420 (2,200) |
|  Supaghetti Arrabiata with AGU Pork Ragout あぐー豚のラゲースソース 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 (2,000) |
| Okinawan KUGANI Eggs Carbonara with SHIMA-BUTA Bacon くがにたまごのカルボナーラ 沖縄県産吊りし島豚ベーコン うるま市の産地直送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。 | 2,420 (2,200) |
| 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。 | 2,200 (2,000) |
| Okinawan cod roe and scamorza cheese spaghetti 沖縄県産明太子とスカモルツァチーズ スパゲッティ 沖縄県産の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。 | 1,980 (1,800) |
| 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。 | 1,540 (1,400) |
| 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。 | 3,190 (2,900) |
| Spaghetti with Salmon Roe and Bottarga fermented butter いくらと唐墨 発酵バター のスパゲッティ 魚介の旨味と発酵バターの濃厚さを合わせた贅沢な一品。バターをよく溶かしてお召し上がりください。 | 2,530 (2,300) |

ENTREE

| | |
|--|---|
| Grilled today's Fish (Spicy or Lemon and Salt) 沖縄近海 魚のグリル (スパイス or レモン ソルト) 沖縄県産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 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。 | 3,630 (3,300) |
| BBQ Pork Sparerib (Add 1 Piece +1,430yen)  BBQ ポークスベアリブグリル (1本追加 1,430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。 | 3,080 (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 | 2,750 (2,500) |
| Black Angus Beef Riblose Steak 200g ブラックアンガ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。 | 4,180 (3,800) |
| Grilled MOTOBU 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/6,050 (5,500) 200g/11,000(10,000) |
| 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 種類を同時にお楽しみ頂けます。 | 15,400(14,000) |

OCEAN COURSE

6,800
(6,182)

AMUSE

Chinsuko Foie Gras Sandwich
ちんすこう フォアグラサンド

APPETIZER

Seasonal Vegetables and Sakura Sea Bream Insalata
季節野菜と桜鯛 インサラータ

HOT APPETIZER

Asparagus with Hollandaise Sauce
アスパラガス ソースオランダーズ

PASTA

Spaghettini with Fava Beans and New Onion Cream Sauce
空豆と新玉ねぎのクリームソース スパゲッティニ

MAIN

下記 2 種類よりお 1 つお選びください

Herb-Crusted Roast Lamb
仔羊の香草パン粉焼き

or

Grilled MOTOBU Beef Sirloin with 25 Years aging Balsamic Vinegar +3,080
本部牛サーロインのグリル 25 年熟成バルサミコ酢 +3,080 円

DESSERT

Kumquat with Milk Gelato
金柑 ミルクジェラート

AFTER DRINK

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

SNACK

| | |
|--|---------------|
| Truffle French fries 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。 | 1,650 (1,500) |
| 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。 | 1,980 (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コスです。 | 1,870 (1,700) |
|  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。 | 1,760 (1,600) |
| 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。 | 770 (700) |

DESSERT

| | |
|--|---------------|
| Basque Cheesecake 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。 ※ホールサイズで販売もおこなっております ¥4,000 | 1,320 (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 | 1,100 (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。 | 1,100 (1,000) |
| Sea Grapes Ice Cream 海ぶどうのアイスクリーム | 880 (800) |
| Mango Sharbet マンゴーシャーベット | 770 (700) |
| Coconuts Ice Cream ココナッツアイスクリーム | 770 (700) |



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。

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。

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

🕒 RECOMMENDED

| | |
|--|---------------|
| Ocean Blue オーシャンブルー | 880 (800) |
| Tropical Cocktail with Mango and Guava グァバとマンゴーのトロピカルカクテル | 880 (800) |
| Craft Ginger Ale 自家製しょうがシロップのジンジャエール | 880 (800) |
| Homemade SHIKUWASA Pink Lemonade 自家製シークワサーピンクレモネード | 880 (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 | 880 (800) |
| 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) | 1,100 (1,000) |
| Non-Alcohol Sparkling Wine ノンアルコールスパークリングワイン | 990 (900) |
| Orion Clear Free (Non ALC) オリオンクリアフリー(ノンアルコール) | 880 (800) |

🕒 SOFT DRINK

| | | | |
|---------------------------------|---------------|---------------------------|-----------|
| Fresh Orange Juice フレッシュオレンジ | 880 (800) | Mango Juice マンゴー | 660 (600) |
| Grapefruit Juice グレープフルーツ | 660 (600) | Pineapple Juice パイナップル | 660 (600) |
| Apple Juice アップル | 660 (600) | Coke Cola コカ・コーラ | 660 (600) |
| Guava Juice グァバ | 660 (600) | Cranberry Juice クランベリー | 660 (600) |
| Jasmine Tea さんぴん茶 | 660 (600) | Oolong Tea 烏龍茶 | 660 (600) |
| Sanpellegrino サンペレグリーノ | 1,210 (1,100) | | |

🕒 COFFEE

| | | | |
|----------------------------|-----------|-----------------------|-----------|
| Blended Coffee ブレンドコーヒー | 660 (600) | Cafe Au Lait カフェオレ | 770 (700) |
| Espresso エスプレッソ | 660 (600) | Cafe Latte カフェラテ | 770 (700) |
| Cappuccino カプチーノ | 770 (700) | | |

🕒 TEA



| | | | | | |
|--|----------------------|----------------------------|--|----------------------|----------------------------|
| Assam アッサム | Glass Carafe(Ice) | 770 (700) 1,320 (1,200) | Uva ウヴァ | Glass Carafe(Ice) | 770 (700) 1,320 (1,200) |
| 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 | | | 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。 | | |
| Earl Gray アールグレイ | Glass Carafe(Ice) | 770 (700) 1,320 (1,200) | Nuwara Eliya ヌワラエリヤ | Glass Carafe(Ice) | 770 (700) 1,320 (1,200) |
| 沖縄産と中国産のキーマ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。 | | | 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。 | | |
| Sunset Tea サンセットティー | Glass Carafe(Ice) | 770 (700) 1,320 (1,200) | Darjeeling ダーズリン | Glass Carafe(Ice) | 880 (800) 1,540 (1,400) |
| 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。 | | | 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。 | | |
| Homemade Mint Tea 自家製ミントティー | Glass(Hot Only) | 880 (800) | | | |
| サンセットティーと摘みだてのミントを合わせた爽やかな自家製ミントティー。 | | | | | |

※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

| | | | |
|--|---------------|---|---------------|
| Fresh Shikuwasa Sour フレッシュシークワサーサワー | 990 (900) | Sunset Accorclaw サンセットアコークロー | 1,320 (1,200) |
| Craft Moscow Mule 自家製生姜シロップのモスコミュール | 1,100 (1,000) | Pine and Passion Sparkling パインとパッションのスパークリング | 1,210 (1,100) |
| RYUKYU High Ball 琉球ハイボール | 990 (900) | Okinawan Mojito 伊江島ラム オキナワンモヒート | 1,320 (1,200) |
| PineappleGin And Tonic パイナップルジン tonic | 990 (900) | | |
| HIYORI Blue HIYORI ブルー | 1,320 (1,200) | Earl Gray Cosmopolitan アールグレイコスモポリタン | 1,320 (1,200) |

BEER

| | | | |
|-----------------------------|---------------|---------------------|-----------|
| Orion Beer/Draft オリオンビール | 1,100 (1,000) | Budweiser バドワイザー | 990 (900) |
| Corona コロナ | 990 (900) | Heineken ハイネケン | 990 (900) |

CRAFT BEER

| | |
|--|---------------|
| Cliff Beer/Draft クリフビール | 1,540 (1,400) |
| 沖縄市比屋根の閑静な住宅街でイギリス仕込みと沖縄ならではの素材を活かしたユニークなクリフビール。 | |
| WOLFBRÄU ウォルフブロイ | 1,540 (1,400) |
| 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。 | |
| ONNA NABEE ALE ナビーエール | 1,980 (1,800) |
| 恩納村初の無濾過オリジナルクラフトビール。恩納村で採られたフルーツや野菜を使用して異なる味わいでご用意しております。 | |

WINE

| | | | |
|--|-----------|-------------------------------------|-------------------------------|
| Sparkling | | | |
| Glass of Sparkling グラススパークリング | 990 (900) | Glass of Champagne グラスシャンパーニュ | 1,760 (1,600) |
| White | | Red | |
| PETE'S PURE Pinot Grigio ピーツピュア ピノグリージョ | 990 (900) | PETE'S PURE Shiraz ピーツピュア シラズ | Glass Carafe 2,750 (2,500) |
| Grillo Di Sicilia グリッロ ディ シチーリア | | Berger Baron Rouge ベルジュ バロン ルージュ | Glass Carafe 3,410 (3,100) |
| Katherine Hills Chardonnay キャサリンヒルズ シャルドネ | | CARANTO Pinot Noir カラント ピノ・ノワール | Glass Carafe 4,070 (3,700) |

WHISKY & AWAMORI

| | | | |
|---|---------------|---|---------------|
| Highball ハイボール | 990 (900) | RYUKYU-BIYORI 琉球日和 | 880 (800) |
| Chivas Regal 12 シーバズリーガル 12年 | 1,100 (1,000) | Matsufuji Premium 松藤プレミアム | 990 (900) |
| The Macallan 12 マッカラン 12年 | 1,650 (1,500) | Manza 萬座 | 880 (800) |
| Chita 知多 | 1,100 (1,000) | Tatsu 龍 | 880 (800) |
| Hibiki Japanese Harmony 響 ジャパニーズ・ハーモニー | 1,430 (1,300) | Zanpa Premium 残波プレミアム 3年古酒 | 1,100 (1,000) |
| Jack Daniel's ジャックダニエル | 990 (900) | NANTO SYUZOU Premium Snake HABU Liquor | 1,980 (1,800) |
| OKINAWA Blue 沖縄ブルー 8年 | 1,870 (1,700) | 南都酒造 プレミアムハブ酒 | |