

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	2,200 (2,000)
	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。	
	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	1,760 (1,600)
	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 Mexican Carpaccio 本日鮮魚のメキシカンカルパッチョ	2,200 (2,000)
	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 Sause 久米島産クルマエビとボイルドシュリンプカクテル	4,180 (3,800)
	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。	
	Burrta 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	2,530 2,300)
	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。	
	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	1,980 (1,800)
	沖縄近海で育ったマグロとアボカディップにトルティーヤチップスを添えて。	
	“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”	1,980 (1,800)
	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。	
	Seafood Platter (Limited Quantity) シーフードプラッター (数量限定)	15,400 (14,000)
	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ルメニュー。	

PASTA&RICE

	Supaggetti 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	2,420 (2,200)
	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。	
	Supaggetti Arrabiata with AGU Pork Ragout あぐー豚のラゲースソース アラビアータ	2,200 (2,000)
	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。	
	Okinawan KUGANI Eggs Carbonara with SHIMA-BUTA Bacon くがにたまごのカルボナーラ 沖縄県産吊るし島豚ベーコン	2,420 (2,200)
	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。	
	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	2,200 (2,000)
	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。	
	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	1,980 (1,800)
	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。	
	Poke Bowl of the Okinawan Fresh Tuna 𩺰の沖縄近海マグロ丼 ハワイアンスタイル	1,540 (1,400)
	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。 お食事の𩺰におすすめのサイズでご用意しております。	
	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	3,190 (2,900)
	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。	
	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	2,530 (2,300)
	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。バターをよく溶かせてお召し上がりください。	

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)	ask
	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。	
	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	3,630 (3,300)
	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 +1,430yen) BBQ ポークスペアリブグリル (1 本追加 1,430 円)	3,080 (2,800)
	ポークスペ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 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	2,750 (2,500)
	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 Loin Steak 200g ブラックアングス 牛ロース ステーキ 200g	4,180 (3,800)
	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 本部牛サーロインのグリル	100g / 6,050 (5,500)
	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。	200g / 11,000 (10,000)
	US T-Bone Steak 1,000g (Limited Quantity) US T ボーンステーキ 1,000g (数量限定)	15,400 (14,000)
	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。	

OKINAWA

	Okinawan Stir-Fry with Bitter Melon ゴーヤチャンプルー	1,980 (1,800)
	沖縄を代表する家庭料理の一つで「チャンプルー」は沖縄の方言で「ごちゃ混ぜ」という意味。 仕上げるに目の前で削りたての鰹節をふわっと盛り付けてご提供します。	
	Okinawan Stir-Fry with Somen Noodles ソーメンチャンプルー	1,980 (1,800)
	そうめんを使った沖縄風の炒め物で、香ばしい魚介出汁がアクセント。 仕上げるに目の前で削りたての鰹節をふわっと盛り付けてご提供します。	
	Okinawan Stir-Fry with Wheat Gluten フーチャンプルー	1,980 (1,800)
	麩 (フー) を使った沖縄風の炒め物で、沖縄名物であるくるま麩を使用。 仕上げるに目の前で削りたての鰹節をふわっと盛り付けてご提供します。	
	Okinawan-Style Tempura 沖縄天ぷら	1,980 (1,800)
	一般的な天ぷらに比べて、衣が分厚くふわっとした食感の沖縄天ぷら。 沖縄県産二種の塩で召し上がっていただけます。	
	Okinawan Braised Pork Belly Simmered in Awamori HIYORI ラフテー	2,200 (2,000)
	HIYORI オリジナルの古酒泡盛「琉球日和」でじっくりと煮込んだラフテー。	
	Steaming Hot Juicy Rice Cooked in a Traditional Donabe Pot 炊き立て土鍋ジューシー	2,640 (2,400)
	■Topping：Salmon Roe / トッピング：いくら	880 (800)
	土鍋でじっくりと炊き上げたジューシー。目の前で炊き立ての香りと味わいを召し上がれ。	
	Okinawan Noodle Soup with Braised Pork Ribs ソーキそば	1,980 (1,800)
	■Topping：Fresh Okinawan Tofu / トッピング：ゆし豆腐	440 (400)
	■Topping：Sea Lettuce / トッピング：アーサー	440 (400)
	とろとろに煮込んだ豚の軟骨 (ソーキ) に、鰹出汁が香る沖縄の郷土料理。 トッピングを加えれば通な楽しみ方も。	

SNACK

	Truffle French fries and Prosciutto トリュフポテト 豚生ハム	1,650 (1,500)
	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 フィッシュ & チップス	1,980 (1,800)
	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。	
	Baja Style Fish Tacos (2pc~) バハスタイルフィッシュタコス (2pc~)	1,870 (1,700)
	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抜群 ヒルサイドグリルレストランおすすめのタコスです。	
	HIYORI Nachos HIYORI ナチョス	1,760 (1,600)
	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。	
	ACHICOCO MANZA Baguette アチココ 萬座バゲット	770 (700)
	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 Cheesecake バスクチーズケーキ	1,320 (1,200)
	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	
	Tiramisu ティラミス	1,100 (1,000)
	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 HIYORI プリン	1,100 (1,000)
	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。	
	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 コナッツアイスクリーム	770 (700)

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 グア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 マンゴー	660 (600)
Grapefruit グレープフルーツ	660 (600)	Pineapple パイナップル	660 (600)
Apple アップル	660 (600)	Coke Cola コカ・コーラ	660 (600)
Guava グアバ	660 (600)	Cranberry 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 그레이	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。			キャンディ地方の山の上で育った茶葉。 ダージ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 ダージリン	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ジリン。 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た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 パイナップルジントニック	990 (900)		
HIYORI Blue HIYORI ブルー	1,320 (1,200)	Earl Gray Cosmopolitan アール 그레이 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 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。	1,540 (1,400)
WOLFBRÄU ウォルフブロイ 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。	1,540 (1,400)

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

PETE'S PURE Pinot Grigio ピーツピュア ピノグリージョ	PETE'S PURE Shiraz ピーツピュア シラズ	Glass Carafe	990 (900) 2,750 (2,500)
--	----------------------------------	-----------------	----------------------------

Grillo Di Sicilia

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	1,210 (1,100) 3,410 (3,100)
------------------------------------	-------------------------------------	-----------------	--------------------------------

Katherine Hills Chardonnay

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	1,430 (1,300) 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 Years Old シーバスリーガル 12 年	1,100 (1,000)	Matsufuji Premium Blend 松藤プレミアムブレンド	990 (900)
The Macallan 12 Years Old 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 南都酒造 プレミアムハブ酒	1,980 (1,800)
OKINAWA Blue 8 Years Old 沖縄ブルー 8 年	1,870 (1,700)		

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。