Classic Caesar Salad with Anchovies Bread Crumbs

2,200 (2,000) 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

2,200 (2,000)

4,180 (3,800)

2.530 2.300)

1,980 (1,800)

1,980 (1,800)

2,420 (2,200)

2,200 (2,000)

2,420 (2,200)

2,200 (2,000)

1,980 (1,800)

1,540 (1,400)

3,190 (2,900)

2.530 (2.300)

ask

3,630 (3,300)

3 080 (2.800)

2,750 (2,500)

4,180 (3,800)

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 1,760 (1,600) 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。

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。

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お楽しみください。

Burrata 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。

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カド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"

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。

\```

Spaghetti with Burrata 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。

Spaghetti Arrabbiata with AGU Pork Ragout あぐ一豚のラグーソース アラビアータ

じっくりと煮込んだあぐ一豚を辛味をきかせたアラビアータにてご用意しました。

Carbonara with SHIMA-BUTA Bacon 沖縄県産吊るし島豚ベーコンのカルボナーラ

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

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。

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パスタ。

Poke Bowl of the Okinawan Fresh Tuna

〆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。 お食事の〆におすすめのサイズでご用意しております。

Paella Bamboo Charcoal 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。

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。バターをよく溶かせてお召し上がりください。

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)

沖縄県産の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

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)

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。

Sautéed YANBARU-Chicken Diavolo from Okinawa 200g 沖縄県産やんばる地鶏 もも肉のソテー 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

Black Angus Beef Loin Steak 200g ブラックアンガス 牛ロース 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。

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)

1,980 (1,800)

1,980 (1,800)

1,980 (1,800)

2.200 (2.000)

1,650 (1,500)

1,870 (1,700)

1,760 (1,600)

770 (700)

880 (800)

Okinawan Stir-Fry with Bitter Melon

ゴーヤチャンプルー 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

そうめんを使った沖縄の炒め物で、香ばしい魚介出汁がアクセント。 仕上げ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

麩(フー)を使った沖縄の炒め物で、沖縄名物であるくるま麩を使用。 仕上げ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 Braised Pork Belly Simmered in Awamori

HIYORI ラフテー

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。

Okinawan Noodle Soup with Braised Pork Ribs 1,980 (1,800)

ソーキそば ■ 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。

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。

Fish & Chips of Orion Beer Fritter 1,980 (1,800)

フィッシュ&チップス

新鮮なお魚をオリオンビールのバッ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~)

オリオンビールのバッ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

・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

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。

Basque Cheesecake 1,320 (1,200)

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]

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

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 Grape Ice Cream 海ぶどうのアイスクリーム

770 (700) Mango Sherbet

マンゴーシャーベット

Coconut Ice Cream 770 (700) ココナッツアイスクリーム

(O) HILLSIDE_GRILL_RESTAURANT 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 自家製シークヮ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)

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-tCola コカ・コーラ	660 (600)
Guava グァバ	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)

SOFT DRINK

1,210 (1,100)

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	770 (700)		



770 (700) アッサム Carafe(Ice) 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

Sanpellegrino

カプチーノ

サンペレグリノ

Earl Grey Glass **770** (700) アールグレイ Carafe(Ice) 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

Sunset Tea **770** (700) Glass サンセットティー Carafe(Ice) 1,320(1,200) 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。

を使用。上質な香りをお楽しみください。

770 (700) ウヴァ Carafe(Ice) 1,320 (1,200) 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。

Nuwara Eliya Glass **770** (700) ヌワラエリヤ Carafe(Ice) 1,320(1,200) 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。

Darjeeling 880 (800) Glass ダージリン Carafe(Ice) 1,540 (1,400) 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 Glass(Hot Only) 880 (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。

[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

HIYORI Blue 1,320 (1,200) ┷ HIYORI ブルー

Okinawan Mojito 1,320 (1,200) 伊江島ラム オキナワンモヒート

Daiquiri de Lequio 1,210 (1,100) ダイキリ デ レキオ

RYUKYU High Ball 990 (900)

琉球ハイボール

PineappleGin And Tonic 990 (900)

パイナップルジントニック

Earl Gray Cosmopolitan 1,320 (1,200) アールグレイコスモポリタン

Pine and Passion Sparkling 1,210 (1,100) パインとパッションのスパークリング

Craft Moscow Mule 1,100 (1,000) 自家製生姜シロップのモスコミュール

Fresh Shikuwasa Sour 990 (900) フレッシュシークヮサーサワー

990 (900)

2,750 (2,500)

Glass

Carafe

Cliff Beer / Draft 1,540 (1,400)

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。

WOLFBRÄU **1,540** (1,400) 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。

🚮 Orion Beer / Draft **1,100** (1,000) Budweiser 990 (900) オリオンビール バドワイザー

990 (900) Corona 990 (900) Heineken ハイネケン コロナ

Sparkling

Glass of Sparkling 990 (900) Glass of Champagne **1,760** (1,600) グラススパークリング グラスシャンパーニュ

White Red

OKINAWA Blue 8 Years Old 1,870 (1,700)

沖縄ブルー8年

PETE'S PURE Shiraz ピーツピュア ピノグリージョ ピーツピュア シラーズ

Katherine Hills Chardonnay Berger Baron Rouge 1,210 (1,100) キャサリンヒルズ シャルドネ ベルジュ バロン ルージュ **3,410** (3,100)

Domaine UBY UNIQUE **CARANTO Pinot Noir** 1,430 (1,300) ユービー ユニーク カラント ピノ・ノワール Carafe **4,070** (3,700) ソーヴィニヨン・ブラン

Navigator Navigator **1,650** (1,500) Chardonnay **4,730** (4,300) Cabernet Sauvignon Carafe ナヴィゲーター シャルドネ ナヴィゲーター カベルネ・ソーヴィニヨン

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 Liquo	1,980 (1,800) or

All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

南都酒造 プレミアムハブ酒