

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。

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。

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
久米島産クレ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ス
沖縄近海で育ったマグロとアボガドでトロ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。

PASTA&RICE

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 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。

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一緒に。

Spaghetti with Squid and Seaweed, Bottarga
セーイカとアーサー カラスミのスパゲッティ
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アーチーズ 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アー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
久米島産クレ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。

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。

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 Okinawan Chicken Diavolo 200g
沖縄県産 鶏もも肉のソテー ティアボラ風 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。

OKINAWA

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
ソーキそば
■ Topping : Fresh Okinawan Tofu / トッピング : ゆし豆腐
■ Topping : Sea Lettuce / トッピング : アーサー
とろ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
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
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
テクヌ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。

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]

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
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
880 (800)

Mango Sherbet
マンゴーシャーベット
770 (700)

Coconut Ice Cream
コ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。



HILLSIDE.GRILL.RESTAURANT

NON ALCOHOL MENU ⌚ RECOMMENDED

Ocean Blue オーシャンブルー	880 (800)
Tropical Cocktail with Mango and Guava ガ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 自家製シーカ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 ガバ	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 Glass Carafe(Ice) Carafe(Ice)	770 (700) 1,320 (1,200)	Uva ウヴァ	Glass Glass Carafe(Ice) 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					
Earl Grey アールグレイ	Glass Glass Carafe(Ice) Carafe(Ice)	770 (700) 1,320 (1,200)	Nuwara Eliya ヌワラエリヤ	Glass Glass Carafe(Ice) Carafe(Ice)	770 (700) 1,320 (1,200)
沖縄産と中国産のキー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。					
Sunset Tea サンセットティー	Glass Glass Carafe(Ice) Carafe(Ice)	770 (700) 1,320 (1,200)	Darjeeling ダージリン	Glass Glass Carafe(Ice) 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。					
Homemade Mint Tea 自家製ミントティー	Glass Glass (Hot Only)	880 (800)	春の雪解けの後の新芽から作られる紅茶です。		

〔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

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)
Okinawan Mojito 伊江島ラム オキナワンモヒート	1,320 (1,200)	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)
Daiquiri de Lequio ダイキリ デ レキオ	1,210 (1,100)	Craft Moscow Mule 自家製生姜シロップのモスコミュール	1,100 (1,000)
RYUKYU High Ball 琉球ハイボール	990 (900)	Fresh Shikuwasa Sour フレッシュシーカワーサワー	990 (900)
PineappleGin And Tonic パイナップルジントニック	990 (900)		

BEER

Cliff Beer / Draft クリフビール	1,650 (1,500)
WOLFBRÄU ウォルフブロイ	1,650 (1,500)
Orion Beer / Draft オリオンビール	1,100 (1,000)
Corona コロナ	990 (900)
Budweiser バドワイザー	990 (900)
Heineken ハイネケン	990 (900)

WINE

Sparkling	Glass of Sparkling グラススパークリング	990 (900)	Glass of Champagne グラスシャンパニー	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 シラーズ	Glass Carafe 990 (900) 2,750 (2,500)
	Katherine Hills Chardonnay キャサリンヒルズ シャルドネ		Berger Baron Rouge ベルジュ バロン ルージュ	Glass Carafe 1,210 (1,100) 3,410 (3,100)
	Domaine UBY UNIQUE ユービー ユニーク ソーヴィニヨン・ブラン		CARANTO Pinot Noir カラント ピノ・ノワール	Glass Carafe 1,430 (1,300) 4,070 (3,700)
	Navigator Chardonnay ナヴィゲーター シャルドネ		Navigator Cabernet Sauvignon ナヴィゲーター カベルネ・ソーヴィニヨン	Glass Carafe 1,650 (1,500) 4,730 (4,300)

WHISKY & AWAMORI

Highball ハイボール	990 (900)	RYUKYU-BIYORI 琉球日和	880 (800)
YAMAZAKI NV 山崎NV	1,650 (1,500)	Matsufuji Premium Blend 松藤プレミアムブレンド	990 (900)
HAKUSHU 白州 NV	1,650 (1,500)	Manza 萬座	880 (800)
Chita 知多	1,650 (1,500)	Tatsu 龍	880 (800)
Hibiki Japanese Harmony 響 ジャパニーズ・ハーモニー	1,650 (1,500)	Zanpa Premium 残波プレミアム 3年古酒	1,100 (1,000)
YAMAZAKI 12 Years Old 山崎12年	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	2,200 (2,000)		

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。

サンセッ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。