

ROOM SERVICE MENU

17:00~21:00(L.O.)

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 Ceviche from TOYA Fishing Port

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。

Burra Caprese with Seasonal Fruit

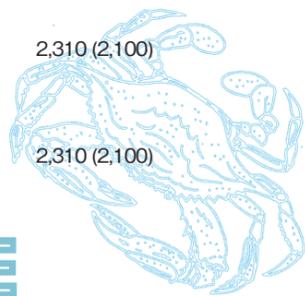
季節のフルーツとブッラータチーズのカプレーゼ
旬のフルーツと濃厚なブッラータチーズを合わせてご用意しました。

"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。

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
沖縄近海で獲れたマグロをアボガドのディップとあわせて。



PASTA&RICE

Supaghetini with Burrata and Homemade Tomato Sauce 2,750 (2,500)

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。

トマトの旨味を存分にお楽しみください。

Supagheti Arrabiata with AGU Pork Ragout 2,530 (2,300)

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。

Okinawan KUGANI Eggs Carbonara with SHIMA-BUTA Bacon 2,750 (2,500)

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

濃厚な沖縄県産の極み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 2,530 (2,300)

セイイカとアーサー からすみのスパゲッティ

沖縄県産のセイ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。

Spaghetti with Okinawan cod roe and scamorza cheese 2,310 (2,100)

沖縄県産明太子とスカモルツァチーズ スパゲッティ

沖縄県産明太子と燻製の香りの良いスカモルツァチーズとの相性が抜群の Pasta。

Paella Bamboo Chacol with Tiger Prawn from KUME-JIMA 3,520 (3,200)

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。

ENTREE

Grilled Today's Fish (Spicy or Lemon and Salt) ask

沖縄近海魚のグリル (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。

Grilled Pork Chop with Vegetable 300g 3,960 (3,600)

沖縄県産骨つき豚ロースと島野菜のグリル

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) 3,410 (3,100)

BBQ ポークスペアリブグリル 2 ピース (1 本追加 1,430 円)

ポークスペアリブに甘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。

Grilled YANBARU-Chicken Diavolo from Okinawa 3,080 (2,800)

沖縄県産やんばる地鶏 もも肉のグリル ディアボラ風

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 Riblose Steak 200g 4,510 (4,100)

ブラックアングスリブロースステーキ

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 Sirlon 100g/6,380 (5,800)

本部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。



JAPANESE FOOD

Pork Soki Soba 1,760 (1,600)

軟骨ソーキそば

Rice ball (Plum and Shibaduke) 770 (700)

おにぎり (梅・柴漬け)

SPECIAL MENU

SEAFOOD PLATTER

15,400yen

Lobster オマール海老 Hard Clam ハマガリ Boiled Shrimp ボイルドシュリンプ Tiger Shrimp from KUME-Jima 久米島産クルマエビ

Mignonette Sauce ミニョネットソース Wasabi Cocktail Sauce ワサビカクテルソース Several Types Seafoods 他、魚介数種



T-BONE STEAK

15,400yen

US 産 T-ボーンステーキを 1kg のボリュームでご用意。
みなさまでシェアしながらお召し上がりください。

KIDS MENU

Spaghetini with Tomato Sauce トマトスパゲッティ 1,980 (1,800)

Meatball Bolognese ごろごろミートボールのボロネーゼ 2,200 (2,000)

Spaghetini with Carbonara 熟成パルメザンチーズのカルボナーラ 2,200 (2,000)

Soki Soba トロトロ軟骨のソーキそば 1,320 (1,200)

Kitsune Udon きつねうどん 1,320 (1,200)

Poke Bowl of the Okinawan Fresh Tuna 沖縄県近海マグロのポケボウル 1,650 (1,500)

Hamburg Steak plate with French fries ハンバーグプレート (ポテト付き) 2,200 (2,000)

French Fries ポテトフライ 1,100 (1,000)

Vanilla Ice Cream バニラアイス 880 (800)

SNACK

Truffle French fries and Prosciutto トリュフポテト 生ハム 1,980 (1,800)

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 2,310 (2,100)

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ご一緒に。

Baja Style Fish Tacos (2pc~) 2,200 (2,000)

バハスタイルフィッシュタコス (2pc~)

新鮮なお魚をオリオンビールのバターでフリットにし、ピリ辛のタルタルソースとあわせて
ヒルサイドグリルレストランー押しのメキシカンタコス。リピーターが多いお料理です。

ACHICOCO MANZA Baguette 1,100 (1,000)

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 Cheese Cake バスクチーズケーキ 1,650 (1,500)

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。

Tiramisu ティラミス 1,430 (1,300)

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 1,430 (1,300)

恩納村観光協会会長賞受賞。一番人気の海ぶどうの濃厚なミルクプリン。ぜひ一度ご賞味ください。

Seaweed on Ice Cream 海ぶどうのアイスクリーム 1,210 (1,100)

ミルクジェラートに恩納村産の海ぶどうをもっさり添えて

Mango Sharbet マンゴーシャーベット 1,100 (1,000)

Coconuts Ice Cream ココナッツアイスクリーム 1,100 (1,000)

NON ALCOHOL

Tropical Cocktail with Mango and Guava グァバとマンゴーのトロピカルカクテル	1,210 (1,100)
Craft Ginger Ale 自家製しょうがシロップのジンジャエール	1,210 (1,100)
Homemade SHIKUWASA Lemonade 自家製シークワサーレモネード	1,210 (1,100)
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	1,210 (1,100)
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)	1,430 (1,300)

SOFT DRINK

Fresh Orange Juice フレッシュオレンジ	1,210 (1,100)	Mango Juice マンゴー	990 (900)
Grapefruit Juice グレープフルーツ	990 (900)	Pineapple Juice パイナップル	990 (900)
Apple Juice アップル	990 (900)	Coca Cola コカ・コーラ	990 (900)
Guava Juice グァバ	990 (900)	Cranberry Juice クランベリー	990 (900)
Sanpellegrino サンペレグリノ (750ml)	1,540 (1,400)	Oolong Tea 烏龍茶	990 (900)
		Jusmin Tea さんびん茶	990 (900)

ALCOHOL

Highball ハイボール	1,320 (1,200)	Okinawan Mojito 伊江島ラム オキナワンモヒート	1,650 (1,500)
Fresh Shikuwasa Sour フレッシュシークワサーサワー	1,320 (1,200)	Pineapple Gin And Tonic パイナップルジンとニック	1,320 (1,200)
RYUKYU High Ball 琉球ハイボール	1,320 (1,200)	Craft Moscow Mule 自家製しょうがシロップのモスコミュール	1,420 (1,300)

BEER

Orion Beer/Draft オリオンビール	1,320 (1,200)	Corona コロナ	1,320 (1,200)
Budweiser バドワイザー	1,320 (1,200)	Heineken ハイネケン	1,320 (1,200)

CRAFT BEER

WOLFBRÄU ウォルフブロイ 季節によって取り入れる本日のビールはスタッフにお尋ねください。	ALL 1,870 (1,700)
Cliff Beer クリフビール 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。	

SPARKLING WINE

Mandois Origin Brut マンドワ オリジン ブリュット	14,300 (13,000)
Veuve Clicquot Yellow Label Brut NV ヴーヴ・クリコ・イエロー・ラベル・ブリュット NV	18,700 (17,000)
Boizel Brut Reserve ボワゼル ブリュット リザーブ	18,700 (17,000)
Boizel Rose Absoru ボワゼル ロゼ アプソリュ	23,100 (21,000)
Diadema Champagne Dosage Zero ディアデーマ シャンパーニュ ドサーージュ・ゼロ	34,100 (31,000)
Dom Perignon/Champagne ドンペリニオン	78,100 (71,000)

WHITE WINE

Katherine Hills Chardonnay/Australia/Chardonnay キャサリンヒルズ シャルドネ	8,250 (7,500)
Swartland/South Africa/Chenin Blanc スワートランド シュナンブラン	9,350 (8,500)
La Merle Blanc de Chateau Clarke/Bordeux/ Sauvignon Blanc Sauvignon Gris Muscadelle Semillion ルメルルブラン ドゥ シャトー クラーク	14,300 (13,000)
Cloudybay TEKOKO/New Zealand/Sauvignon クラウディベイ テココ	16,500 (15,000)
Bonneau du Martray Corton Charlemagne /Bourgogne/Chardonnay ボノーデュマルトレイ コルトンシャルルマーニュ	122,100 (111,000)

RED WINE

ASTORIA CARANTO/Italy/Pinot Noir アストリア カラント ピノ・ノワール	8,250 (7,500)
MOMA Rosso/Italy/Sangiovese Cabernet Sauvignon Merlot モマ ロッソ	10,450 (9,500)
Navigator/California/Cabernet Sauvignon ナビゲーター カベルネ・ソーヴィニオン	11,000 (10,000)
MASI" Costasera Amarone della Valpolicella Classico /Italy/Corvinone Rondinella Molinara マジ コスタセラ・アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ	23,100 (21,000)
Rindo/California/Cabernet Sauvignon Melot Petit Verde 紫鈴 2020	31,900 (29,000)
Vosne-romanee Bossieres/Bourgogne/Pinot Noir ヴァーヌロマネ ボシエール	39,600 (36,000)
Sassicaia/Italy/Cabernet Sauvignon Cabernet Franc サッシカイア	50,600 (46,000)
Opus One/Califotnia/Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Merlot Petit Verdot Malbec オーパスワン	122,100 (111,000)

Hill Side
Grill Restaurant

11:30~14:30(L.O.)

GRAND MENU 



HIYORI Burger with Bacon Aioli and Tomato Jam(W/Potato) +300 Truffle Potato	2,640	(2,400)
HIYORI バーガー ベーコンアイオリとトマトジャム (w/ ポテト) +300 トリュフポテト		
Angus Beef Steak & French Fries(w/Salad)	4,400	(4,000)
アンガスビーフステーキ & ポテト 250g (w/ サラダ)		
 Fish Tacos using Orion Beer Batter(w/Chips)	2,200	(2,000)
 沖縄県産鮮魚のオリオンビールフライのタコス (w/ チップス)		
 Grilled Today' s Fish Spicy or Lemon Salt(w/Salad)	ask	ask
本日鮮魚のグリル スパイシー or レモンソルト (w/ サラダ)		
Today' s Pasta (w/Salad)	2,200	(2,000)
本日のパスタ (w/ サラダ)		
Haleiwa Garlic Shrimp(w/Salad)	2,200	(2,000)
ハレイワガーリックシュリンプ (w/ サラダ)		
Poke Bowl of the Okinawan Fresh Tuna(w/Soup)	2,310	(2,100)
沖縄近海マグロ丼 ハワイアンスタイル (w/ スープ)		
HIYORI Soki Soba(w/Jushi)	1,870	(1,700)
HIYORI ソーキそば (w/ ジューシー)		

SET DESSERT

880 YEN

Basque Cheese Cake
バスクチーズケーキ

Tiramisu
ティラミス

HIYORI Pudding
HIYORI プリン

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。