

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 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 Shirmp 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めください。

Burrt 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合わせて。



PASTA&RICE

Supaghettni 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。トマトの旨味を存分にお楽しみください。

 Supaggetti 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。

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

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

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。

Spaghetti with Okinawan cod roe and scamorza cheese

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。

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。

Rice ball (Plum and Shibaduke)

おにぎり(梅・柴漬け)

990 (900)

ENTREE

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

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。

 Grilled YANBARU Chicken Diavolo from Okinawa

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 Loin Steak 200g

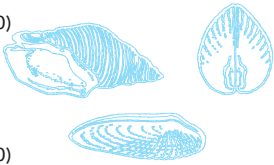
ブラックアングス 牛ロース ステーキ

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 Sirloin

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。



OKINAWA

Okinawan Stir-Fry with Bitter Melon

ゴーヤチャンプルー

2,530 (2,300)

Okinawan Stir-Fry with Somen Noodles

ソーメンチャンプルー

2,530 (2,300)

Okinawan Stir-Fry with Wheat Gluten

フーチャンプルー

2,530 (2,300)

Okinawan-Style Tempura

沖縄天ぷら

2,530 (2,300)

Okinawan Braised Pork Belly Simmered in Awamori

HIYORI ラフテー

2,750 (2,500)

Steaming Hot Juicy Rice Cooked in a Traditional Donabe Pot

炊き立て土鍋ジューシー

■Topping：Salmon Roe / トッピング：いくら

3,190 (2,900)

1,430 (1,300)

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

2,530 (2,300)

990 (900)

990 (900)

KIDS MENU

Spaghettni with Tomato Souce

トマトスパゲッティ

2,310 (2,100)

Meatball Bolognese

ごろごろミートボールのボロネーゼ

2,530 (2,300)

Spaghettni with Carbonara

熟成パルメザンチーズのカルボナーラ

2,530 (2,300)

Soki Soba

トロトロ軟骨のソーキそば

1,650 (1,500)

Kitsune Udon

きつねうどん

1,650 (1,500)

Poke Bowl of the Okinawan Fresh Tuna

沖縄県近海マグロのポケボウル

1,980 (1,800)

Hamburg Steak plate with French fries

ハンバーグプレート(ポテト付き)

2,530 (2,300)

French Fries

ポテトフライ

1,430 (1,300)

Vanilla Ice Cream

バニラアイス

1,210 (1,100)

SNACK

Truffle French fries and Prosciutto

トリュフポテト 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テリ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~)

 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ッテリーでフリットにし、ピリ辛のタルタルソースとあわせたヒルサイドグリルレストラン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

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

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

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。

Seaweed on Ice Cream

海ぶどうのアイスクリーム

ミルクジェラートに恩納村産の海ぶどうを添えて

Mango Sharbet

マンゴーシャーベット

1,320 (1,200)

Coconuts Ice Cream

ココナッツアイスクリーム

1,320 (1,200)

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 Juic 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 さんぴん茶	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 パイナップルジントニック	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/Draft 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 Burut 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 ドサージュ・ゼロ	34,100 (31,000)
Dom Perignon/Champagne ドンペリニヨン	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・ソーヴィニヨン	11,000 (10,000)
MASI" Costasera Amarone della Valpolicella Classico /Italy/Corvinone Rondinella Molinara マージ 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)