

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。

2,750 (2,500)

 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。

2,750 (2,500)

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

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。

3,080 (2,800)

“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。

2,750 (2,500)

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。

2,970 (2,700)

 Supaghettni 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。

2,750 (2,500)

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。

2,750 (2,500)

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。

2,750 (2,500)

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。

3,740 (3,400)

Rice ball (Plum and Shibaduke)
おにぎり(梅・柴漬)

1,320 (1,200)

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。

4,180 (3,800)

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。

3,630 (3,300)

 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。

3,300 (3,000)

Black Angus Beef Loin Steak 200g
ブラックアングス 牛ロース ステーキ

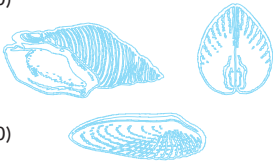
シンプルにグリルした US 産ビーフをシンプルにご用意。

4,730 (4,300)

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。

100g / 6,600 (6,000)
200g / 11,550 (10,500)



OKINAWA

Okinawan Stir-Fry with Bitter Melon
ゴーヤチャンプルー

2,530 (2,300)

Okinawan Stir-Fry with Wheat Gluten
フーチャンプルー

2,530 (2,300)

Okinawan Braised Pork Belly Simmered in Awamori
HIYORI ラフテー

2,750 (2,500)

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 990 (900)
■Topping: Sea Lettuce / トッピング：アーサー 990 (900)

KIDS MENU

Spaghettni with Tomato Souce
トマトスパゲッティ

2,530 (2,300)

Meatball Bolognese
ごろごろミートボールのボロネーゼ

2,530 (2,300)

Soki Soba
トロトロ軟骨のソーキそば

1,980 (1,800)

Kitsune Udon
きつねうどん

1,980 (1,800)

Poke Bowl of the Okinawan Fresh Tuna
沖縄県近海マグロのpoke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

1,650 (1,500)

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。

2,200 (2,000)

  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ターでフリットにし、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。

2,420 (2,200)

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。

1,320 (1,200)

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。

1,870 (1,700)

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

1,650 (1,500)

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。

1,650 (1,500)

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)

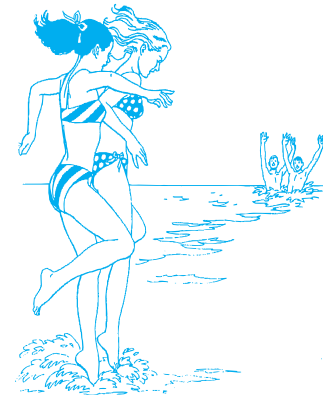
RED WINE

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)

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		
	Supaghattini with Burrata and Homemade Tomato Sause	2,970	(2,700)
	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		
	Poke Bowl of the Okinawan Fresh Tuna	2,310	(2,100)
	沖縄近海マグロ丼 ハワイアンスタイル		
	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	Tiramisu	HIYORI Pudding
バスクチーズケーキ	ティラミス	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。