


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。	2,200 (2,000)
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。	1,760 (1,600)
 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。	2,200 (2,000)
 Tiger Shrimp and Boiled Shrimp 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みください。	4,180 (3,800)
Burra Cheese 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。	2,530 (2,300)
 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ガドディップにトルティーヤチップスを添えて。お酒とご一緒にどうぞ。	1,980 (1,800)
"MILANESE" Cage-free Egg and Asparagus, Prosciutto 平飼い卵とホワイトアスパラガス 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。	1,980 (1,800)
Seafood Platter シーフードプラッター オマール海老や車海老など、魚介をたっぷり載せたスペシャルメニュー。	15,400 (14,000)

PASTA&RICE

Supagheti with Burrata Cheese 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。	2,420 (2,200)
 Supagheti 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。	2,200 (2,000)
Okinawan Cage-free Eggs Carbonara with SHIMA-BUTA Bacon 南城市平飼い卵のカルボナーラ 沖縄県産吊るし島豚ベーコン 濃厚な南城市の平飼い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。	2,420 (2,200)
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。	2,200 (2,000)
Spaghetti Spicy Red Carvier and Scamorza Cheese 明太子とスカモルツァチーズ スパゲッティ 辛味のある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。	1,980 (1,800)
Poke Bowl of the Okinawan Fresh Tuna メ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。 お食事のメにおすすめのサイズでご用意しております。	1,540 (1,400)
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。	3,190 (2,900)
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。	2,530 (2,300)
Today's Pasta 本日の Pasta スタッフまでお尋ねください。	ask

ENTREE

Grilled Today's Fish from Toya-Fishing Port (Spicy or Lemon and Salt) 都屋漁港より本日鮮魚のグリル (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。 ※仕入れにより産地が変わる場合がございます。	ask
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。	3,630 (3,300)
BBQ Pork Sparerib (Add 1 Piece +1,430yen) BBQ ポークスベアリブグリル (1 本追加 1,430 円) ポークスベ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。	3,080 (2,800)
 Grilled YANBARU-Chicken Diavolo from Okinawa 200g 沖縄県産やんばる地鶏 もも肉のグリル 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	2,750 (2,500)
Black Angus Beef Riblose Steak 200g ブラックアングスリブロースステーキ 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。	4,180 (3,800)
Grilled MOTOBUI 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)
US T-Bone Steak 1,000g US T ボーンステーキ 1,000g ボリュームたっぷりの T ボーンステーキ。サーロインとフィレの 2 種類を同時にお楽しみ頂けます。	15,400(14,000)

OCEAN COURSE

6,800
(6,182)

AMUSE

Foie Gras Crispy Wafers with Winter Melon
フォアグラ最中 冬瓜

APPETIZER

Seared Bonito with Vegetables and Checca Sause
鯉の炙り 島野菜とケッカソース

HOTAPPETIZER

Royale of Crab and Mushroom
蟹と椎茸のロワイヤル

PASTA

Chitarra with Duck Ragout with Grilled Leeks
鴨肉のラグー 葱のグリル キタッラ

MAIN

下記 2 種類よりお 1 つお選びください

Grilled Okinawa Pork with Burdock Root in Red Wine Sauce
沖縄県産豚肉のグリル 冬牛蒡 赤ワインソース

or
Grilled MOTOBUI Beef Sirloin with 25 years aging Balsamic Vinegar (+3,080yen)
本部牛サーロインのグリル 25 年熟成バルサミコ酢 (+3,080 円)

DESSERT

Tiramisu with Home Brewed Espresso
ティラミス 自家抽出エスプレッソ

AFTER DRINK

Coffee or RYUKYU Black Tea
コーヒー もしくは 琉球紅茶

SNACK

Truffle Potato 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。	1,650 (1,500)
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。	1,980 (1,800)
 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が抜群のヒルサイドグリルレストランおすすめのタコスです。	1,870 (1,700)
 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。	1,760 (1,600)
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。	770 (700)

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。	1,320 (1,200)
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	1,100 (1,000)
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。	1,100 (1,000)
Seaweed Ice Cream 海ぶどうのアイスクリーム 880 (800)	
Mango Sharbet マンゴーシャーベット 770 (700)	
Coconuts Ice Cream ココナッツアイスクリーム 770 (700)	
Today's Dessert 本日のデザート ask	



ヒルサイドグリルレストラン
公式インスタグラム
お料理のお写真などは
こちらからご覧くださいませ。

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

🕒 RECOMMEND

Tropical Cocktail with Mango and Guava グァバとマンゴ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 Juice マンゴー	660 (660)
Grapefruit Juice グレープフルーツ	660 (600)	Pineapple Juice パイナップル	600 (660)
Apple Juice アップル	660 (600)	Coke Cola コカ・コーラ	600 (660)
Guava Juice グァバ	660 (600)	Cranberry Juice クランベリー	600 (660)
Jasmine Tea さんぴん茶	660 (600)	Oolong Tea 烏龍茶	600 (660)
Sanpellegrino サンペレグリーノ (750ml)	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 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	Glass Carafe(Ice)	770 (700) 1,320 (1,200)	Uva ウヴァ 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。	Glass Carafe(Ice)	770 (700) 1,320 (1,200)
Earl Gray アールグレイ 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を使用。上質な香りをお楽しみください。	Glass Carafe(Ice)	770 (700) 1,320 (1,200)	Nuwara Eliya ヌワラエリヤ キャンディ地方の山の上で育った茶葉。 ダーズ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。	Glass Carafe(Ice)	700 (700) 1,320 (1,200)
Sunset Tea サンセットティー 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。	Glass Carafe(Ice)	770 (700) 1,320 (1,200)	Darjeeling ダーズリン ファーストフラッシュのみを使ったダーズリン。 春の雪解けのあとの新芽から作られる紅茶です。	Glass Carafe(Ice)	880 (800) 1,540 (1,400)
Homemade Mint Tea 自家製ミントティー サンセットティーと摘みだてのミントを合わせた 爽やかな自家製ミントティー。	Glass	880 (800)			

※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

Pine and Passion Sparkling パイナップルとパッションのスパークリング	1,210 (1,100)	Okinawan Mojito 伊江島ラム オキナワンモヒート	1,320 (1,200)
RYUKYU High Ball 琉球ハイボール	990 (900)	Pineapple Gin And Tonic パイナップルジンとニック	990 (900)
Fresh Shikuwasa Sour フレッシュシークワサーサワー	990 (900)	Earl Gray Cosmopolitan アールグレイコスモポリタン	1,320 (1,200)
Craft Moscow Mule 自家製生姜シロップのモスコミュール	1,100 (1,000)		

BEER

Orion Beer/Draft オリオンビール	990 (900)	Hoegaarden/Draft ヒューガルデン	990 (900)
Corona コロナ	990 (900)	Budweiser バドワイザー	990 (900)
Heineken ハイネケン	990 (900)		

CRAFT BEER

WOLFBRAU Stuff Choice ALL 1,540 (1,400)
ウォルフブローイ スタッフチョイス
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。
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。

Cliff Beer from Hiyagon Stuff Choice
クリフビール スタッフチョイス
沖縄市比屋根にて作られているクラフトビール。
イギリス仕込みのビールに、沖縄ならではの素材を使用した個性溢れるビールが多数ございます。
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。

WINE

Sparkling

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

White

PETE'S PURE Pinot Grigio ピーツピュア ピノグリージョ	Glass Carafe	990 (900) 2,750 (2,500)
--	-----------------	----------------------------

Red

Grillo Di Sicilia グリッロ ディ シチーリア	Glass Carafe	1,210 (1,100) 3,410 (3,100)
Katherine Hills Chardonnay キャサリンヒルズ シャルドネ	Glass Carafe	1,430 (1,300) 4,070 (3,700)

WHISKY&AWAMORI

Highball ハイボール	990 (900)	RYUKYU-BIYORI 琉球日和	880 (800)
Chivas Regal 12 シーバズリーガル 12年	1,100 (1,000)	Matsufuji Premium 松藤プレミアム	990 (900)
The Macallan 12 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)	Kutsurogi-no-Jikan 17 くつろぎの時間 17年古酒 (30ml)	2,860 (2,600)
OKINAWA Blue 沖縄ブルー 8年	1,870 (1,700)		