

GRAND MENU

HIYORI Burger with Bacon Aioli and Tomato Jam(w/Potato) +330 Truffle Potato HIYORI バーガー ベーコンアイオリとトマトジャム(w/ポテト)+330 トリュフポテト 200g の牛肉 100% のパテと自家製のトマトジャムを使用した HIYORI オリジナルバーガー。

バターをたっぷりと使用した柔らかいバンズに新鮮なお野菜を挟んでお楽しみください。

Fish Tacos using Orion Beer Batter (w/Chips)

|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) 地元で獲れたお魚をオリオンビールを使用したバッターでふわっと揚げた ヒルサイドグリルレストランオリジナルの人気のタコス。

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

都屋漁港より本日鮮魚のグリル レモンソルト or スパイス (w/ サラダ)

地元の新鮮なお魚を豪快にグリルにしてご用意。

シンプルにレモンソルトか自家製スパイスのどちらかお選びください。

Poke Bowl of the Okinawan Fresh Tuna(w/Miso Soup)

沖縄近海マグロ井 ハワイアンスタイル (w/ お味噌汁)

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。

HIYORI Soki-Soba (w/Jushi)

HIYORI ソーキそば (w/ ジューシー)

シェフこだわりのソーキそば。

鰹出汁ベースの旨味たっぷりのスープにこだわりの麺をあわせております。

Today's Pasta (w/Salad)

本日のパスタ (w/ サラダ)

ヒルサイドグリルレストラン自慢のパスタを日替わりでご用意。

内容はスタッフまでお尋ねください。

GRAND MENU come with coffee or tea after lunch. GRAND MENU には食後にコーヒーもしくは紅茶をご用意しております。

Tiramisu

ティラミス

550 YEN

HIYORI Pudding HIYORI プリン

Basque Cheese Cake バスクチーズケーキ

Eclairs of Paradise(+440) 楽園のエクレア (+440)

Seaweed Ice Creme 海ぶどうアイスクリーム **LUNCH COURSE**

¥3,300(3,000) -per person Appetizer + Pasta + Main + Dessert + Drink

1st Dishes

下記4種類よりお1つお選びください

Fresh Fish Mexican Carpaccio

本日の鮮魚のメキシカンカルパッチョ

Burrta 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

Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ

Okinawan Tuna Guacamole 沖縄近海マグロのワカモレ

2nd Dishes

Arrabiata with Okinawan Pork Tomato Ragout 沖縄県産豚肉のラグー ポコ アラビアータ

> Haleiwa Garlic Shrimp ハレイワガーリックシュリンプ

Okinawan Cage-free Eggs Carbonara 南城市平飼い卵のカルボナーラ

Paella Bamboo Chacol with Tiger Prawn (+550yen) 久米島産クルマエビと竹炭のパエリア (+550円)

Main

下記4種類よりお1つお選びください

Swordfish Cutlets with Salsa Verde カジキマグロのカツレツ サルサヴェルデ Black Angus Beef Riblose Steak (+990yen) ブラックアンガスリブロースステーキ (+990円)

Roasted Okinawan Pork with Green Mustard 沖縄県産豚ロース グリーンスマスタードロースト Grilled MOTOBU Beef Sirloin(+2,750yen) 本部サーロインのグリル (+2.750円)

Dessert

下記4種類よりお1つお選びください

Basque Cheese Cake バスクチーズケーキ HIYORI Pudding HIYORI プリン

Tiramisu ティラミス

Paradise Eclair(+550ven) 楽園のエクレア (+550円)

After Drink Coffee or Tea コーヒー もしくは 紅茶

2.310 (2.100)

1.870 (1.700)

2.750 (2.500)

1.980 (1,800)

1.540 (1.400)

1,870 (1,700)

NON ALCOHOL MENU

ALCOHOL MENU

MON ALCOHOL

Tropical Coctail with Mango and Guava グァバとマンゴーのトロピカルカクテル

Pineapple and Passion Fruit Squash パインとパッションフルーツのスカッシュ

Homemade Shikuwasa Pink Lemonade 自家製シークワサーピンクレモネード

880 (800) Craft Ginger Ale 880 (800) 自家製しょうがシロップのジンジャエール

880 (800) Non Alchol Sparkling Wine 990 (900) ノンアルコールスパークリングワイン

サンペレグリノ (750ml)

880 (880)

Virgin Mojito(Normail/Strawberry/Passion Fruit) 1,100(1,000) ヴァージンモヒート(ノーマル/ストロベリー/パッション)

SOFTDRINK

Fresh Orange Juice フレッシュオレンジ	880 (800)	Greapfruit Juice グレープフルーツ	660	(600)
Apple Juice アップル	660 (600)	Guava Juice グァバ	660	(600)
Mango Juice マンゴー	660 (600)	Pineapple Juice パイナップル	660	(600)
Cola コーラ	660 (600)	Jusmine Tea さんぴん茶	660	(600)
Oolong Tea 烏龍茶	660 (600)	Sanpellegrino	1,210 (1	1,100)

Blended Coffee 660 (600) Cafe Au Lait ブレンドコーヒー カフェオレ 770 (700) Cappuccino Cafe Latte 770 (700) カプチーノ カフェラテ

Uva

Assam 770 (700) アッサム Carafe(Ice Only) 1.320 (1200) 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 Grav 770

アールグレイ Carafe(Ice Only) 1.320 (1.200) 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。

Sunset Tea Glace 770 (700) サンセットティー Carafe(Ice Only) 1.320 (1,200) 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(Ice Only) 880 (800) サンセット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。

※紅茶は1杯ずつ抽出しておりますので、ご提供までに5分ほどお時間を頂戴しております

770 (700)

770 (700)

770 (700)

880 (800)

Carafe(Ice Only) 1.320 (1,200)

ダージ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。

世界一のミルクティーの異名をとる世界三大銘茶。

ヌワラエリヤ Carafe(Ice Only) 1,320 (1,200)

ダージリン Carafe(Ice Only) 1,540 (1,400)

ファーストフラッシュのみを使用したダージリン。

春の雪解けのあとの新芽から作られる紅茶です。

Glass

スリランカ キャンディ地方の山の上で育った茶葉を使用。

爽やかなメントール香が特徴です。

Nuwara Eliva Glass

Darjeeling

© RECOMMEND

Pineapple and Passion Sparkling 1.210(1100) Okinawan Mojito - Local Rum And Mint - 1.320 (1200) パインとパッションフルーツのスパークリング 伊江島ラム オキナワンモヒート

Pineapple Infused Gin And Tonic パイナップルジントニック

RYUKYU High Ball 琉球ハイボール

Earl Grav Cosmopolitan アールグレイコスモポリタン 990 (900) Fresh Shikuwasa Sour フレッシュシークワサーサワー

990 (900) Moscow Mule -Homemade Giger Syrup-1 100 (1.000) 自家製生姜シロップのモスコミュール

1.320(1.200)

ALCOHOL

3	Orion Beer/Draft オリオンビール	990	(900)	Hoegaarden/Draft ヒューガルデン	990	(900)
	Budweiser バドワイザー	990	(900)	Corona コロナ	990	(900)
	Heineken ハイネケン	990	(900)	Orion Clear Free(Non Alcohol) オリオンクリアフリー (ノンアルコール)	880	(800)

ハイネケン Highball ハイボール

OKINAWAN CRAFT BEER

990 (900)

ALL 1.540 (1,400)

990

(900)

WOLFBRÄU SHURI Yellow/Helles

ウォルフブロイ 本日のビール

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本日のビールはスタッフまでお尋ねください。

Cliff Beer from Hiyagon Muinu Gusuji クリフビール スタッフチョイス

沖縄市比屋根の閑静な住宅街でイギリス仕込み×沖縄素材のユニークなおいしさを持つクリフビール。 日によって数種類お入れしております。スタッフまでお気軽にお尋ねください。

SPARKLING WINE

Glass of Sparkling スパークリングワイン 990 (900)

1,210 (1,100)

Carafe 3.410 (3,100)

Glass of Champagne グラスシャンパーニュ

1.760 (1,600)

990 (900)

WHITE WINE

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

Grillo Di Sicilia グリッロ ディ シチーリア

1,430 (1,300) Katherine Hills Chardonnay キャサリンヒルズ シャルドネ Carafe 4,070 (3,700)

Glass PETE'S PURE Shiraz ピーツピュア シラーズ

2.750 (2,500) Carafe Glass 1.210 (1,100)

CARANTO Pinot Noir カラント ピノ・ノワール Carafe 3,410 (3,100)

1,430 (1,300) Mighty Murray Red マイティ マレイ レッド Carafe 4,070 (3,700)