

# ROOM SERVICE MENU

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

## APPETIZER

Classic Caesar Salad with SUKUGARASU Bread Crumbs クラシックシーザーサラダ スクガラスパン粉 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、スクガラスパン粉を加えて 香りも楽しんでいただけるサラダに仕上げております。	2,530 (2,300)
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。	2,090(1,900)
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。	2,530 (2,300)
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楽しんでください。	4,510 (4,100)
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。	2,860 (2,600)
"MILANESE" Fried Egg and Asparagus, Prosciutto 平飼い卵とアスパラガス 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。	2,310 (2,100)
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。	2,310 (2,100)

## PASTA&RICE

Supaghetini with Burrata Cheese and Homemade Tomato Sauce 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。	2,750 (2,500)
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。	2,530 (2,300)
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一緒に。	2,750 (2,500)
Spaghetti with Squid and Seaweed,Bottarga 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。	2,530 (2,300)
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。	2,310 (2,100)
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。	3,520 (3,200)

## 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。	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 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。	3,960 (3,600)
BBQ Pork Sparerib (Add 1 Piece +1,430yen) BBQ ポークスベアリブグリル 2 ピース (1 本追加 1,430 円) ポークスベアリブに甘辛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。	3,410 (3,100)
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	3,080 (2,800)
Black Angus Beef Riblose Steak 200g ブラックアンガ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。	4,510 (4,100)
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/6,380 (5,800) 200g/11,330(10,300)

## JAPANESE FOOD

Pork Soki Soba 軟骨ソーキそば	1,800 (1,600)
Rice ball (Plum and Shibaduke) おにぎり (梅・柴漬)	700 (770)

## SPECIAL MENU

### SEAFOOD PLATTER 15,400yen

Lobster オマール海老	Several Types Seafoods 他、魚介数種
Hard Clam 九十九里浜産ハマグリ	Wasabi Cocktail Sauce ワサビカクテルソース
Boiled Shrimp ボイルドシュリンプ	Mignonette Sauce ミニョネットソース
Button Shrimp ボタンエビ	
Tiger Shrimp from KUME-Jima 久米島産クルマエビ	



### 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。

## SNACK

Truffle Potato 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。	1,980 (1,800)
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一緒に。	2,310 (2,100)
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て 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。	2,200 (2,000)
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。	1,100 (1,000)

## 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。	1,650 (1,500)
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	1,430 (1,300)
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。	1,430 (1,300)
Seaweed Ice Cream 海ぶどうのアイスクリーム 海ぶどうも有名な恩納村で作られたほんのり塩味のきいたアイスクリーム。	1,210 (1,100)
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)

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。

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。

# 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)	Hoegaarden/Draft ヒューガルデン	1,320 (1,200)
Budweiser バドワイザー	1,320 (1,200)	Corona コロナ	1,320 (1,200)
Heineken ハイネケン	1,320 (1,200)		

# CRAFT BEER

WOLFBRÄU Stuff Choice ウォルフブロイ 本日のビール 季節によって取り入れる本日のビールはスタッフにお尋ねください。	ALL 1,870 (1,700)
Cliff Beer from Hiyagon Stuff Choice クリフビール スタッフチョイス 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/Champagne マンドワ オリジン ブリュット	14,300 (13,000)
Moet&Chandon Brut Imperial/Champagne モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル	16,500 (15,000)
Bollinger Rose/Champagne ボランジェ ロゼ	26,400 (24,000)
Boizel Blanc de Blanc/Champagne ボワゼル ブランド ブラン	23,100 (21,000)
Dom Perignon/Champagne ドンペリニオン	50,600 (46,000)

# WHITE WINE

Torres Vina Esmeralda/Spain/Gewurztraminer Moscatel トーレス ビーニャ エスメラルダ	7,150 (6,500)
Swartland/South Africa/Chenin Blanc スワートランド シュナンブラン	7,700 (7,000)
Berger Baron Blanc/Bordeux/Semillion Sauvignon Blanc ベルジュバロン ブラン	8,580 (7,800)
Mighty Murry/Australia/Semillion Colombard Chardonnay マイティ マレイ ホワイト	8,800 (8,000)
Katherine Hills Chardonnay/California/Chardonnay キャサリンヒルズ シャルドネ	8,800 (8,000)
Duca Bortini di Montebello Gavi/Italy/Cortese デュカ ボルティーニ ディ モンテベッロ ガヴィ	9,350 (8,500)
Navigator/California/Chardonnay ナビゲーター シャルドネ	13,200 (12,000)
Cloudybay TEKOKO/New Zealand/Sauvignon クラウディベイ テココ	17,600 (16,000)
Roux Père & Fils Chassagne Montrachet /Bourgogne/Chardonnay ル ペール エ フィス シャサーニュ・モンラッシェ	23,100 (21,000)
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	67,100 (61,000)

# RED WINE

Jorio Montepulciano d' Abruzzo/Italy/Montepulciano ヨーリオ モンテプルチャーノ ダブルッツォ	7,700 (7,000)
Berger Baron Rouge/Bordeux/Merolt Cabernet Sauvignon ベルジュバロン ルージュ	8,580 (7,800)
L' Equilibrista Tinto/Spain/Grenache Syrah Carignan レキリ ブリスタ テイント	9,900 (9,000)
Navigator/California/Cabernet Sauvignon ナビゲーター カベルネ・ソーヴィニオン	13,200 (12,000)
San Silvestro Barolo/Italy/Nebbiolo サンシルベスト バローロ バトレス	14,300 (13,000)
Louis-Jadot Chambolle Musigny/Bourgogne/Pinot Noir ルイジャド シャンボールミュジニ	29,700 (27,000)
Gaja Brunello di Montalcino/Italy/Burunello ガヤ ブルネッロ ディ モンタルチーノ	24,200 (22,000)
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)