

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 Shrimp Cocktail with Homemade Cocktail Sause

久米島産クルマエビとポ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。

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。

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。

“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。

PASTA&RICE

Supaggetti 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。

 Supaggetti 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。

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。

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。

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。

Poke Bowl of the Okinawan Fresh Tuna

🍷の沖縄近海マグロ丼 ハイアンススタイル

フレッシュのマグロを使用したハイアンススタイルのマグロ丼。

お食事の🍷におすすめのサイズでご用意しております。

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。

Today's Pasta

本日の Pasta

スタッフまでお尋ねください。

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。

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 2 Piece

BBQ ポークスベアリブグリル 2 ピース

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かけてご用意。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 Riblose Steak 200g

ブラックアング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。

Grilled MOTOBUI Beef Sirloin

本部牛サーロインのグリル 100g/+2,500 円

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。

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。

OCEAN COURSE

AMUSE

Eclair of the Smoked Salmon Mousse

スモークサーモンムースエクレア

APPETIZER

Seared Bonito with Vegetables and Checca Sause

戻り鰹の炙り 島野菜とケッカソース

HOTAPPETIZER

Sea Eel Fritters with Salsa Verde

名残り鱧のフリット サルサヴェルデ

PASTA

Chitarra with Shiitake Mushrooms in Ragout Sauce

金武町仲村さん家の椎茸 ラグーソース キタツラ

MAIN

下記 2 種類よりお 1 つお選びください

Grilled Okinawan Pork with Marinated Autumn Eggplant

沖縄県産豚肉のグリル 秋茄子のマリネ

or

Grilled MOTOBUI Beef Sirloin with 25 years aging Balsamic Vinegar (+1,500)

本部牛サーロインのグリル 25 年熟成バルサミコ酢 (1,500 円)

DESSERT

Okinawan Red Potato Mont Blanc

沖縄県産紅芋のモンブラン

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。

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。

  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コスです。

 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。

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 Ice Cream

海ぶどうのアイスクリーム

Mango Sharbet

マンゴーシャーベット

Coconuts Ice Cream

ココナッツアイスクリーム

Today' s Dessert

本日のデザート

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	900
Craft Ginger Ale 自家製しょうがシロップのジンジャエール	800
Homemade SHIKUWASA Lemonade 自家製シークワサーレモネード	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	900
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)	1,000
Non-Alcohol Sparkling Wine ノンアルコールスパークリングワイン	800

🕒 SOFT DRINK

Onna Blue Float 恩納ブルーフロート	900	Mango Juice マンゴー	600
Fresh Orange Juice フレッシュオレンジ	800	Pineapple Juice パイナップル	600
Grapefruit Juice グレープフルーツ	600	Coke Cola コカ・コーラ	600
Apple Juice アップル	600	Cranberry Juice クランベリー	600
Guava Juice グァバ	600	Oolong Tea 烏龍茶	600
Sanpellegrino サンペレグリーノ (750ml)	1,000	Jasmine Tea さんぴん茶	600

🕒 COFFEE

Blended Coffee ブレンドコーヒー	600	Cafe Au Lait カフェオレ	700
Espresso エスプレッソ	600	Cafe Latte カフェラテ	700
Cappuccino カプチーノ	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 700 Carafe(Ice Only) 1,300	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 800 Carafe(Ice Only) 1,300
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 700 Carafe(Ice Only) 1,300	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 700 Carafe(Ice Only) 1,300
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 700 Carafe(Ice Only) 1,300	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 800 Carafe(Ice Only) 1,500
Homemade Mint Tea 自家製ミントティー 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。	Glass 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分ほどお時間を頂戴しております。

ALCOHOL MENU

🕒 ORIGINAL COCKTAIL

Pine and Passion Sparkling パインとパッションのスパークリング	1,200	Okinawan Mojito - IEJIMA Rum - 伊江島ラム オキナワンモヒート	1,300
RYUKYU High Ball 琉球ハイボール	1,000	Pineapple Infused Gin And Tonic パイナップルジン tonic	900
Fresh Shikuwasa Sour フレッシュシークワサーサワー	900	Earl Gray Cosmopolitan アールグレイコスモポリタン	1,300
Craft Moscow Mule 自家製生姜シロップのモスコミュール	900		

BEER

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

CRAFT BEER

WOLFBRAU Stuff Choice ALL 1,500
ウオルフブロイ 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	900	Glass of Champagne グラスシャンパーニュ	1,500
----------------------------------	-----	----------------------------------	-------

White

Grillo Di Sicilia グリッロ ディ シチーリア		CARANTO Pinot Noir カラント ピノ・ノワール	Glass 1,000 Carafe 2,800
------------------------------------	--	------------------------------------	-----------------------------

Berger Baron Blanc
ベルジュバロン ブラン

Red

Berger Baron Rouge
ベルジュバロン ルージュ
Glass 1,200
Carafe 3,400

Katherine Hills Chardonnay
キャサリンヒルズ シャルドネ
Mighty Murray Red
マイティ マレイ レッド
Glass 1,400
Carafe 4,000

WHISKY&AWAMORI

Highball ハイボール	800	RYUKYU-BIYORI 琉球日和	800
Chivas Regal 12 Year Old シーバズリーガル 12年	1,000	Matsufuji Premium 松藤プレミアム	900
The Macallan 12 Year Old マッカラン 12年	1,600	Manza 萬座	800
Chita 知多	1,000	Tatsu 龍	800
Hibiki Japanese Harmony 響 ジャパニーズ・ハーモニー	1,400	Zanpa Premium 残波プレミアム 3年古酒	1,000
Jack Daniel's ジャックダニエル	1,000	Zanpa TAKASHIHO(80ml) 琉球泡盛 ZANPA TAKASHIHO(80ml)	1,500
OKINAWA Blue 8 Year Old 沖縄ブルー 8年	2,000	Kutsurogi-no-Jikan 17Year Old くつろぎの時間 17年古酒 (30ml)	2,800