

ランチメニュー

ドリンクは有料になります。
メニューは公式サイトでご確認いただけます。

Hill Side Grill Restaurant

GRAND MENU

HIYORI Burger with Bacon Aioli and Tomato Jam(W/Potato) +300 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) +300 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。

バターをたっぷりを使用した柔らかなパン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ターでふっと揚げた

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。

Haleiwa Garlic Shrimp(w/Salad)

ハレイワガーリックシュリンプ (w/ サラダ)

ハワイのフードトラックをイメージしたガーリックシュリンプ。

たっぷりのにんにくとバターをきかせてご用意しております。

Keema Curry with ONNA-SON Fresh Vegetable(w/Salad)

恩納村のとれたて野菜のキーマカレー (w/ サラダ)

恩納村産の野菜を使用したスパイスのきいたキーマカレー。

HIYORI Soki-Soba (w/Jushi)

HIYORI ソーキそば (w/ ジュースー)

シェフこだわりのソーキそば。

煎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。

Angus Beef Steak & French Fries(w/Salad)

アンガスビーフステーキ & ポテト 250g (w/ サラダ)

アメリカンスタイルでステーキをご用意。様々なソースをご用意しているので、

好きなものを使用してお楽しみください。

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)

沖縄近海マグロ丼 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。

海ぶどうやもずくなど沖縄ならではの食材をご用意しております。

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 には食後コーヒーもしくは紅茶をご用意しております。

SET DESSERT

Tiramisu

ティラミス

Basque Cheese Cake

バスクチーズケーキ

HIYORI Pudding

HIYORI プリン

Seaweed Ice Creme

海ぶどうアイスクリーム

Eclairs of Paradise(+400)

楽園のエクレア

If you have any form of food allergy, please notify our staff. Also, please feel free to inquire about detailed product information. All prices include tax and are subject to a 10% service charge. We use 100% Japanese grown rice. This iron is using Cortander. If you are not good at it, please let us know. 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。上記税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。当店は全て国産米を使用しております。こちらのマークはバターを使用しております。お苦な場合はお申し付けくださいませ。

ディナーメニュー

APPETIZER

Classic Caesar Salad with SUKUGARASU 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。グリルしたペーコン・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。

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。

Burta 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。

Mushroom and Aged Parmesan Cheese Salad

マッシュルームと熟成パルメザンチーズのサラダ

フレッシュのマッシュルームをスライスし、たっぷりのパルメザンチーズをすりおろしてご用意。

"MILANESE" Fried Eggs 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野菜。

Saute the Foie Gras with Baked Risotto

フォアグラのソテー サフランライスの焼きリゾット

ソテーしたフォアグラにサフランライスの焼きリゾットを添えて。甘いパルサミコンソースと一緒に。

PASTA&RICE

Supaghetini 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。

Spaghetini BOLOGNESE with Homemade Meatballs

ゴロゴロミートソース スパゲッティ "ボロネーゼ"

ボロネッティと呼ばれるイタリア風の肉団子をたっぷり。トマトと肉の旨味が楽しめるパスタです。

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。

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パスタ

魚介の旨味がききとつまっております。

Spaghetti Spicy Red Carniver and Scamorza Cheese

明太子とスカモルツァチーズ スパゲッティ

辛い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パスタ。

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。

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

本日のパスタ

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 A Collar of the RYUKYU-SUGI Sicilian Style

本部町産リュウキュウスギのカマのグリル シチリア風

本部町で育ったリュウキュウスギの脂が乗ったカマをオレンジとハーブの風味とあわせグリルいたしました。

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。豚肉のもつ旨みをたっぷりとお楽しみください。

BBQ Pork Sparerib (Add 1 Piece +1,000yen)

BBQ ポークスベアリブグリル (1 本追加 1,000 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。

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

ブラックアンガスリブローステーキ

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 MOTOBU 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/+2,500yen

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。

OCEAN COURSE

AMUSE

Potato Furico

じゃがいものフリコ

APPETIZER

Okinawan Pork Filet with Tonnata Sause

沖縄県産豚フィレトナータ インサラータ

HOTAPPETIZER

Grilled Conger Eel Balsamic Sause with Peperonata

穴子のパルサミコグリル ペペロナータ

PASTA

Okinawan Squid and Basil Genovese

沖縄県産バジルとセイイカのジェノベーゼ

MAIN

下記2種類よりお1つお選びください

Veal Cotoletta with Tomato Salsa Sause

仔牛のヒレ肉のコトレッタ ブチマトサルサ

or

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

本部牛サーロインのグリル 25 年熟成パルサミコ酢 (+1,500 円)

DESSERT

Tiramisu

ティラミス

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ズメの一品。

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ッテリ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一緒にご用意。

Baja Style Fish Tacos (2pc~)

パハスタイルフィッシュタコス (2pc~)

オリオンビールのバッテリ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。

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のった濃厚なミルクプリン。ぜひ一度ご賞味ください。

Caramel Nuts and Meringue Tarte

キャラメルナッツとメレンゲのタルト

ほんのり暖かいキャラメリゼしたナッツのタルトにサクとしたメレンゲと冷たいアイスクリームを添えて。

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

カフェメニュー

ドリンクは有料になります。
メニューは公式サイトでご確認いただけます。

FOOD

Keema Curry with ONNA-SON Fresh Vegetable

恩納村のとれたて野菜のキーマカレー

Classic Caesar Salad

クラシックシーザーサラダ

Fresh Fish Mexican Carpaccio

本日鮮魚のメキシカンカルパッチョ

Truffle Potato and Prosciutto

トリュフポテト 生ハム

Fish Tacos using Orion Beer Batter

沖縄県産鮮魚のオリオンビールフライのタコス

HIYORI Burger 200g with Bacon Aioli and Tomato Jam

HIYORI バーガー ベーコンアイオリとトマトジャム

(+300 円) でトリュフポテトに変更できます)

Today' s Pasta

本日のパスタ

DESSERT

Paradise Eclair

楽園のエクレア

ONNA-SON Strawberry Parfait

恩納村産イチゴのごろごろパフェ

Basque Cheese Cake

バスクチーズケーキ

Tiramisu

ティラミス

HIYORI Pudding

HIYORI プリン

Seaweed Ice Cream

海ぶどうのアイスクリーム

Coconuts Ice Cream

ココナッツアイスクリーム



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。

HILLSIDE GRILL RESTAURANT

Hill Side
Bar & Lounge