



肉に30年以上携わった経験を活かし、  
和牛と国産ホルモンを厳選いたしました。  
職人による手切りで肉本来の旨味を  
最大限に引き出すことを心がけております。  
肉問屋直営だからできる、新鮮で高品質な商品を  
ぜひご堪能ください。



長年の経験を活かして厳選したお肉を  
お店で手切りしています。  
お客様へのご提供の際はご注文の都度、  
手もみでたれを揉みこみます。



おいしいお肉にはおいしいご飯が必要と考えます。  
当店では精米にこだわり、  
店舗での保管から炊き上がり、  
保温に至るまで細心の注意をはらい、  
いつもおいしい状態でご提供しております。

当店一番の  
おすすすめ

## 【ひいらぎ名物 肉盛合せ】

(和牛カルビ・和牛ロース・牛ハラミ・ホルモン)  
ひいらぎ自慢の盛合せです。

大満足の盛合せ! 480g

大 3,880円 (税込 4,268 円)

納得の盛合せ! 240g

小 1,980円 (税込 2,178 円)



ひいらぎ名物肉盛合せ(大)



## 【和牛カルビ】

和牛カルビ 神品

980円 (税込 1,078 円)

和牛本来の甘さと旨みを感じられる逸品です。

和牛上カルビ

1,480円 (税込 1,628 円)

肉質がやわらかで脂肪と赤身のバランスが良く、風味豊かな部位です。

和牛特上カルビ

1,880円 (税込 2,068 円)

とろけるような食感と脂身の美味しさが絶品です。

## 【和牛ロース】

和牛ロース 神品

980円 (税込 1,078 円)

赤身とサシとのバランスが絶妙です。

和牛上ロース

1,580円 (税込 1,738 円)

赤身の中にきめ細かくサシが入った希少の逸品です。



## 【ハラミ】

牛ハラミ

780円 (税込 858 円)

適度なサシがあり、やわらかく、ジューシーで豊かな味わいが特徴です。

上ハラミ 神品

1,380円 (税込 1,518 円)

米国産牛で最上位等級の「プライム」を使用しております。

あっさりとした味わいで、ハラミ特有のしっかりとした旨味と食感が楽しめます。

## [牛タン]

**牛上タン**  1,880円 (税込 2,068 円)

肉質がやわらかく、旨味が豊かなタン元を厳選しました。

**牛タン** 980円 (税込 1,078 円)

タンを薄くスライスしました。さっと焼いてお召し上がりください。



牛上タン

## [刺し]

**和牛焼ユッケ** 

味わいのある赤身部位の表面を焼いて細切りにし、ユッケ風でご提供します。

980円 (税込 1,078 円)



和牛焼ユッケ



和牛レアステーキユッケ風

**和牛レアステーキユッケ風**

1,180円 (税込 1,298 円)

赤身部位の塊の表面を炙って、スライスしてご提供します。

**センマイ**

880円 (税込 968 円)

牛の第3胃袋。細切りして湯引きし、コリコリとした食感が楽しめます。

## [豚]



豚カルビ

580円 (税込 638 円)

脂肪と赤身がバランスよく、ジューシーでやわらかい食感が楽しめます。

**ソーセージ**

580円 (税込 638 円)

お肉の味がしっかりとした粗挽きソーセージです。

## [ホルモン]

当店のホルモンは  
すべて和牛・国産牛を使用しております。



**和牛ホルモン** 

680円 (税込 748 円)

大腸は肉厚がやわらかく、特有の歯ごたえがあり、ホルモンの王道です。

**国産牛上ミノ**

1,180円 (税込 1,298 円)

牛の第1胃袋。コリコリとした独特な食感で歯ごたえが楽しめ、旨みが楽しめる部位です。

**和牛レバー**

780円 (税込 858 円)

ビタミンAや鉄分が豊富で、和牛ならではのしっとりとした食感と濃厚な味わいが楽しめます。



**和牛ハツ**

680円 (税込 748 円)

脂肪が少なくヘルシーな牛の心臓です。しっかりとした食感と風味で人気があります。

**和牛ギャラ**

680円 (税込 748 円)

牛の第4胃袋。歯ごたえがあり、濃厚な味わいで脂に甘みがあります。

**ホルモン盛合せ**

1,180円 (税込 1,298 円)

人気のホルモンを盛合せにしました。それぞれの旨みをご堪能ください。

# [キムチ・ナムル]



## キムチ盛合せ

980円 (税込 1,078 円)

ひいらぎおすすめのキムチ盛合せにしました。

## キムチ



480円 (税込 528 円)

程の良い辛さと酸味、奥深い旨みを感じられるキムチです。

## オイキムチ

480円 (税込 528 円)

ほどよく漬かったシャキシャキの胡瓜がクセになります。



## ナムル盛合せ

780円 (税込 858 円)

お酒のお供にもどうぞ。

## カクテキ

480円 (税込 528 円)

大根を角切りにしたキムチです

## 浅漬けキムチ

680円 (税込 748 円)

シャキシャキの白菜にキムチを和えました。

## ミノキムチ

580円 (税込 638 円)

コリコリとした食感とピリ辛なキムチ味が後を引き、クセになる味わいです。

## チャンジャ

680円 (税込 748 円)

# [サラダ・野菜]

## ひいらぎサラダ



880円 (税込 968 円)

7種野菜のバラエティーサラダ。

焼肉のたれから作ったオリジナルドレッシングでお召し上がりください。

## チョレギサラダ

780円 (税込 858 円)

定番!ワカメ入りのヘルシーサラダ。しょうゆベースドレッシングでお楽しみください。

## ねぎ塩サラダ

780円 (税込 858 円)

さっぱりとした塩ダレがねぎの風味とよく合います。

## サンチュ

580円 (税込 638 円)

巻いて食べても、そのまま食べても。お肉のお供にどうぞ。

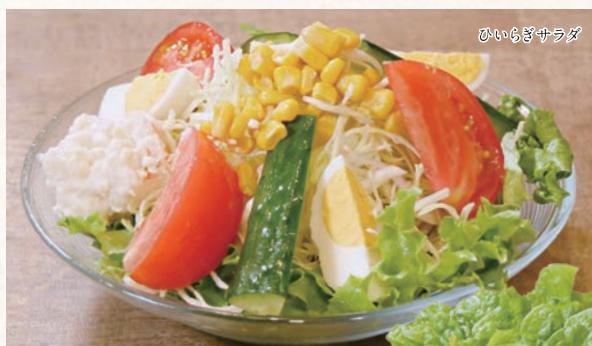
## 野菜焼き

580円 (税込 638 円)

ピーマン、エリンギ、長ねぎ

## にんにく焼き

580円 (税込 638 円)



# [一品]



## エビと貝柱のチヂミ



1,080円 (税込 1,188 円)

1枚1枚ご注文いただいてから焼き上げます。パリパリモチモチをご堪能ください。

## チーズとトマトのチヂミ



980円 (税込 1,078 円)

チーズがたっぷり!トマトの酸味とよく合います。



## [お食事]



ビビンバ

**880円** (税込 968 円)

カルビクッパ

**980円** (税込 1,078 円)

コムタンクッパ

**980円** (税込 1,078 円)

盛岡冷麺 特製

コシのある麺にさっぱりの和風だしの冷麺です。

石焼ビビンバ 特製

**1,080円** (税込 1,188 円)

ごはんセット

**420円** (税込 462 円)

ごはん

**300円** (税込 330 円)

焼きのり

**380円** (税込 418 円)

## [スープ]

カルビスープ 特製

**780円** (税込 858 円)

手間暇かけてとっただしを使用した、辛みのあるスープです。

コムタンスープ

**780円** (税込 858 円)

牛骨だしをベースにした塩味のスープです。

あさりスンドゥブ 特製

**980円** (税込 1,078 円)

辛みそ味のあさり、豆腐などが入った具沢山スープです。

わかめスープ

**480円** (税込 528 円)

たまごスープ

**480円** (税込 528 円)



## [デザート]

店仕込み杏仁豆腐

**380円** (税込 418 円)

季節のシャーベット

**380円** (税込 418 円)

詳しくはスタッフにおたずねください。

アイスクリーム(芳醇バニラ)

**380円** (税込 418 円)

アイスクリーム(濃厚抹茶)

**380円** (税込 418 円)



## [ ビール ]

生ビール(中) 400ml 680円 (税込 748 円)

生ビール(小) 240ml 380円 (税込 418 円)

瓶ビール 680円 (税込 748 円)

ノンアルコール

ノンアルコールビール 450円 (税込 495 円)



## [ ハイボール・焼酎・サワー ]

ハイボール (ブラックニッカ) 450円 (税込 495 円)

ハイボール (シーバスリーガル) 580円 (税込 638 円)

レモンサワー 580円 (税込 638 円)

レモンサワー (酸っぱい) 580円 (税込 638 円)

ウーロンハイ 450円 (税込 495 円)

芋焼酎 (黒霧島) 480円 (税込 528 円)

麦焼酎 (二階堂) 480円 (税込 528 円)

日本酒 (1合瓶) 580円 (税込 638 円)

マッコリ [ボトル] 1,280円 (税込 1,408 円)

マッコリ [グラス] 450円 (税込 495 円)

## [ 白ワイン ]



ザ・グリーン・ロード・シャルドネ (白)

【チリ】 -ミディアムボディー フレッシュな柑橘類や熟したフルーツの香りを感じるフレッシュな酸味が広がる白ワイン。

[グラス] 480円 (税込 528 円)



トルマレスカ・シャルドネ (白)

【イタリア】 -フルボディー 桃やマンゴー、青りんごの果実香に塩味を備えたミネラル感がある爽やかな味わい。

[フルボトル] 3,600円 (税込 3,960 円)

## [ 赤ワイン ]



メルロー (赤)

【フランス】 -ミディアムボディー 滑らかなタンニンを伴ったフルーティーでまろやかな舌触り。芳醇で調和のとれた赤ワイン。

[グラス] 480円 (税込 528 円)



ミクロ・コム・グルナッシュ・ピノ・ノワール (赤)

【フランス】 -フルボディー イチゴのような果実味に加え、スパイスも感じさせるバランスの良い味わい。

[グラス] 680円 (税込 748 円)

[フルボトル] 3,800円 (税込 4,180 円)



ベルジェ・バロン・ルージュ (赤)

【フランス】 -フルボディー ラズベリーやストロベリーの果実味が前面に感じるまろやかな舌触り。

[フルボトル] 3,100円 (税込 3,410 円)

## [ ソフトドリンク ]

コーラ 380円 (税込 418 円)

ジンジャーエール 380円 (税込 418 円)

オレンジジュース 380円 (税込 418 円)

ウーロン茶 380円 (税込 418 円)

# コースメニュー

飲み放題【120分】1,800円

(ラストオーダー100分) (税込1,980円)

※飲み放題はコースメニューをご注文のお客様のみご注文いただけます。

※グループ様ご入数分のご注文をお願い致します。



## 特選

全10品

### コース

- ・先付け
- ・和牛ロース
- ・サラダ
- ・和牛上ロース
- ・牛上タン
- ・上ハラミ
- ・和牛カルビ
- ・和牛ホルモン

選べるお食事 下記より1つお選びください

- ・ごはん・スープ
- ・カルビクッパ
- ・ビビンバ
- ・盛岡冷麺

選べるデザート 下記より1つお選びください

- ・アイスクリーム
- ・杏仁豆腐
- ・シャーベット

お一人様

4,500円 (税込4,950円)



※写真はイメージです。器・盛付け等は写真と異なる場合がございます。





## ランチメニュー



押立



<b>ランチドリンク</b>	<b>プラス1品</b>
<b>150円</b> (税込 165円) ・コーヒー(ホット・アイス) ・ウーロン茶 ・オレンジジュース	 <b>ランチ キムチ盛合せ</b> <b>480円</b> (税込 528円)
	 <b>ランチ サンチュ</b> <b>280円</b> (税込 308円)

