

極上の和牛を堪能。

黒毛和牛

階段盛り

3,990円

(税込4,389円)

400g

- ・黒毛和牛カルビ
- ・黒毛和牛カイノミ
- ・黒毛和牛うちハラミ
- ・黒毛和牛切り落としカルビ
- ・黒毛和牛ササバラ
- ・黒毛和牛上赤身ももロース

黒毛和牛
上赤身ももロース

黒毛和牛
切り落としカルビ

黒毛和牛
カルビ

黒毛和牛
ササバラ

黒毛和牛
うちハラミ

黒毛和牛
カイノミ

華やぐ

盛合せ



みんなでワイワイ！
一度に楽しめる肉の宝庫。

桶盛り 2,990円
(税込3,289円)

- ・黒毛和牛カルビ
- ・鶏もも
- ・やみつぎハラミ
- ・旨味カルビ
- ・ウインナー
- ・もち豚カルビ

500g



黒毛和牛
カルビ

鶏もも

もち豚カルビ

旨味カルビ

ウインナー

やみつぎハラミ

肉の山盛り!!
1kgの舟盛りで
お腹も心も大満足!

1kg

舟盛り

4,990円
(税込5,489円)

- ・黒毛和牛カルビ
- ・カルビステーキ
- ・旨味カルビ
- ・やみつぎハラミ
- ・炙りカルビ
- ・トントロ
- ・もち豚カルビ
- ・ウインナー
- ・鶏もも



もち豚カルビ

カルビステーキ

トントロ

鶏もも

旨味カルビ

黒毛和牛
カルビ

炙りカルビ

やみつぎハラミ

ウインナー



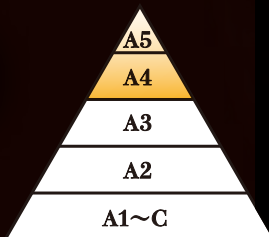
焼肉ひびきの「黒毛和牛」は
宮崎牛、鹿児島黒牛の格付け
A4 ランク以上を使用。



宮崎県で生産された黒毛和種の牛肉のうち、
肉質等級が4等級以上のものに与えられる名称です。
「宮崎牛」の特徴は、極上の肉質と
きめ細やかなサシです。
口に含むとほのかな甘みと芳醇な香りが広がります。



きめ細かく柔らかい肉質にバランス良く
織り込まれた、不飽和脂肪酸と呼ばれる
融点の低い霜降りが織りなすとろけるような食感と、
繊細ながらもしっかりとした肉と脂の旨みが
特徴のブランド牛です。



黒毛和牛



黒毛和牛カルビ

赤身と脂のバランスが良く、
肉質は非常に柔らかく、上品な味わい。

800円(税込880円) **2切** 350円(税込385円)

数量
限定

黒毛和牛 ササバラの薄切り

肉質はキメが細かく、赤身とサシのバランスが良く
見た目にも美しい希少部位。
さっと焼いてお召し上がりください。

990円(税込1,089円)

数量
限定

黒毛和牛 うちハラミ

バラ肉の一つで、
独特のコクと
旨味が魅力の部位。

1,050円(税込1,155円)

2切 390円(税込429円)

数量
限定

黒毛和牛 カイノミ

赤身と脂のバランスが良く、
肉質は非常に柔らかく、
上品な味わい。

1,050円(税込1,155円)

2切 390円(税込429円)



黒毛和牛 切り落としカルビ

主にバラ肉、もも肉を使用しています。

690円(税込759円)



黒毛和牛 塩カルパ (カルパスジ)

赤身の部分はコリコリ、脂身の部分はプリプリ
味が濃厚で噛めば噛むほど旨味が口の中に広がります。

490円(税込539円)

黒毛和牛 赤身ロース



黒毛和牛 赤身の薄切り 焼きしゃぶ

890円 (税込 979円)

もも肉をより食べやすく
薄切りカットしました。
さっと焼いてお召し上がりください。



黒毛和牛 上赤身ももロース 990円
(税込 1,089円)

比較的脂身が少なく、
栄養価が高く健康志向の方や
女性の方、ご高齢の方にも
おすすめです。



国産牛 ロース 1,050円
(税込 1,155円)

カルビ



厚切り カルビステーキ

750円 (税込 825円)

希少部位のブリスケットスカートを使用！
柔らかな肉質と程よい脂身が絶妙なバランス！
はさみでチョキチョキ自分好みの大きさに切っ
てお召し上がりください。



旨味カルビ 690円 (税込 759円)

炙り カルビ



おろしポン酢で
食べる
炙りカルビ 490円 (税込 539円)



炙りカルビ 390円
(税込 429円)



すき焼き
炙りカルビ 470円
(税込 517円)

ハラミ

厚切りにすることで食べ応えが増し、フワフワとした肉質と旨味が存分に味わえます。

豪快!!

数量
限定

厚切り 上ハラミ

990円(税込1,089円)



やわらかさを
追求した看板商品

ひびき
名物

やみつきハラミ

730円(税込803円)

※当店のやみつきハラミはやわらか加工しております。十分な加熱をしてお召し上がりください。
またアレルギー成分(乳、小麦)が含まれています。



上ハラミ

これぞハラミの中のハラミ!
肉の味が濃く旨味がたっぷりです

890円
(税込979円)

タン



牛塩タン 1,050円(税込1,100円)



豚塩タン 630円(税込693円)

お肉の トッピング



生卵
80円
(税込88円)



ねぎ塩
100円
(税込110円)



大根おろし
100円
(税込110円)

ホルモン



絶品希少部位



グレンス【白ホルモン】

500円 (税込550円)

ホルモンの中でもとても希少な部位。
クセがなく濃厚な味わい。

ひびき
名物

鮮度の良い上質な
小腸を使用しており、
焼いても縮みが少なく
プリプリの脂と甘みを
お楽しみいただけます。

国産牛
上ホルモン
【牛の小腸】

590円 (税込649円)



上ミノ
【牛の第一胃袋】
(たれ・塩)

890円
(税込979円)



シマチョウ【牛の大腸】

550円 (税込605円)



国産牛ハツ【牛の心臓】

490円 (税込539円)



ウルテ【牛の喉軟骨】

590円 (税込649円)



センマイ【牛の第三胃袋】

590円 (税込649円)



国産牛レバー【牛の肝臓】

490円 (税込539円)

豚 鶏



もち豚トロ
(たれ・塩) 500円
(税込 550円)



もち豚カルビ
(たれ・塩) 450円
(税込 495円)



鶏せせり(たれ・塩)
490円 (税込 539円)



鶏もも(たれ・塩)
400円 (税込 440円)



国産若鶏の
ふりそで焼き 390円
(たれ・塩) (税込 429円)



塩ヤゲン
ナンコツ 390円
(税込 429円)

海鮮・他



イイダコ
(3匹) 390円
(税込 429円)



イカの姿焼き (1杯) 390円
(税込 429円)



ウインナー [5本]
390円 (税込 429円)



コーンバター
390円 (税込 429円)



にんにくホイル焼き
350円 (税込 385円)

焼き野菜



焼き野菜盛合せ
390円 (税込 429円)

キャベツ 200円
(税込 220円)

エリンギ 250円
(税込 275円)

玉ねぎ 200円
(税込 220円)

ピーマン 200円
(税込 220円)

山芋スライス 250円 (税込 275円)

とうもろこし焼き 250円 (税込 275円)

鮮肉刺し

「生」のない
ようわい
味

ハム製造工程の「塩せき」と厚生労働省が定めた低温殺菌（中心温度 63℃ 30 分以上）の 2 段階殺菌を施しております。「安心、安全」にお召し上がりいただける「加熱食肉製品です」。独自の加工技術で、「生」に近い食感を残しております。



牛レバ刺し

990円
(税込1,089円)



センマイ刺し 790円
(税込869円)

鮮度の良いセンマイを刺身にすることで、よりコリッとした食感と旨味を楽しむことができます。また、センマイにはコラーゲンやビタミンB群、鉄分などの栄養素が豊富に含まれており、美容や健康にも良いとされています。



牛とろユッケ 990円
(税込1,089円)

上質なバラ肉を塩と塩漬剤のみを使用して製造した、食品衛生法に則った和牛生ハム（非加熱食品製品）です。伝統的なハム造りの製法と乳酸菌による熟成によってじっくり仕上げることで、肉の旨味・脂身の甘みを最大限に引き出しております。



★★★★

【美星町産 星の里たまご使用】

だし巻きたまご 250円
(税込275円)

環境に恵まれた星の里「美星町」で飼料と水にこだわって生産された「星の里たまご」を使用。新鮮で旨みとコクがあります。

逸品



牛すじこつてり煮 390円
(税込429円)

厳選
和牛
黒毛



MMPS

ひびき定番の
まぜまぜ
ポテサラ

490円(税込539円)

ホクホクの芋から手作りしてます！
全部の具材を「まぜまぜ」してお召し上がりください。

キムチ



キムチ盛り 390円 (税込 429円)

白菜キムチ 290円 (税込 319円)

大根キムチ 290円 (税込 319円)

きゅうりキムチ 290円 (税込 319円)

ナムル



ナムル4種盛り 450円 (税込 495円)

もやしナムル 290円 (税込 319円)

一品



韓国のり 190円
(税込 209円)

チャンジャ 490円
(税込 539円)

枝豆 250円
(税込 275円)



やみつき
塩キャベツ
290円
(税込 319円)



やみつき塩キュウリ 290円
(税込 319円)

お肉には
たっぷり
野菜を

サラダ



チョレギサラダ
490円 (税込 539円)



大根サラダ 550円
(税込 605円)



温玉シーザーサラダ
690円 (税込 759円)



お肉に巻いてさっぱり!

包み野菜
(サンチュ)
5枚 300円
(税込 330円)

揚げもの

とろみにこだわり！
大粒のたこを使用！食べ応え抜群！



匠の
大粒たこやき 390円
(税込 429円)



ニラチヂミ 450円
(税込 495円)



熱々！
とろ〜り
チーズ
ニラチヂミ
590円
(税込 649円)



チキンナゲット 300円
(税込 330円)



ミニチーズドッグ 250円
(税込 275円)



フライドポテト 350円
(税込 385円)

スープ



厳選
黒毛
和牛

和牛の旨味がたっぷり詰まった
当店一押しスープ！
黒毛和牛の
肉吸い 590円
(税込 649円)



[芳醇]
牛すじスープ 590円
(税込 649円)



[濃厚] 
ユッケジャンスープ 590円
(税込 649円)



スンドゥブ
(豆腐チゲ) 650円
(税込 715円)



わかめスープ 290円
(税込 319円)



玉子スープ 290円
(税込 319円)



わか玉スープ 350円
(税込 385円)

めし麺



まぜまぜ
楽しい!

鉄板玉子 ガーリック バターライス



490円(税込539円)

石焼とは違うアツアツ鉄板で
ご提供! [まぜまぜ]して
ご自分で仕上げて頂きます。
香ばしさをお楽しみください



ビビンバ

690円(税込759円)



石焼ビビンバ

790円(税込869円)



石焼チーズビビンバ

850円(税込935円)



石焼明太キムチ ビビンバ

790円
(税込869円)

冷麺

メにちょうど
いいサイズ

小さな
盛岡冷麺 490円
(税込539円)



「モチモチ」+「ツルツル」食感◎
特注の中太生麺使用

辛子明太子冷麺 650円
(税込715円)

本場福岡「かねふく」の
辛子明太子をベースに
ひびきオリジナルの冷麺専用
辛子明太子ソースに仕上げました。
麺は岩手県盛岡から元祖といわれる
「中野製麺」の生中太麺を取寄せ
ベストマッチを実現しました。



[芳醇]牛すじクッパ 650円(税込715円)



[濃厚]ユッケジャンクッパ 650円(税込715円)



[韓国のりまき] チーズ ダッカルビ キンパ

590円
(税込649円)



焼肉専用ごはん 350円
(税込385円)

ご飯



標高400mに位置し、米作りに適した
寒暖の差と吉井川・香々美川をはじめ
町内を流れる清らかな水を源に作られた
最高のお米です。

【小】200円(税込220円)

【中】250円(税込275円)

【大】300円(税込330円)

焼肉ひびきのお米は、岡山県産鏡野町のコシヒカリを100%使用しています。





お子様プレート
490円 (税込 539 円)



**お子様
カレー**
390円
(税込 429 円)



お子様うどん
290円 (税込 319 円)

お子様 メニュー



お子様2色丼
290円 (税込 319 円)



チキンナゲット
300円 (税込 330 円)



フライドポテト
350円 (税込 385 円)



ミニチーズドッグ
250円 (税込 275 円)

幸せのデザート

厳選された素材の風味と
濃厚な味わいが広がる
オリジナルシェイク！



**シひ
エび
イク**
390円
(税込 429 円)



バイクドチーズケーキ
330円 (税込 363 円)



ショコラケーキ
240円 (税込 264 円)

北海道 ソフト クリーム

素材の風味を
存分に生かした
ソフトクリーム。



プレーン
300円 (税込 330 円)



いちごソフト
330円 (税込 363 円)



**黒蜜きなこ
ソフト**
330円
(税込 363 円)



濃厚チョコソフト
330円 (税込 363 円)



**カラフル
チョコソフト**
330円 (税込 363 円)



アイス
ひとくちアイス
三種盛り 150円
(税込 165 円)



シューアイス
(バニラ) 130円 (税込 143 円)



柚子シャーベット
150円 (税込 165 円)