

# 肉 宮崎牛

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**のものを厳選して仕入れています。



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、極上な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の特徴のブランド牛です。

最高の肉を最高の状態で  
ホルモンは徹底して鮮度管理し、  
精肉は食べ頃までしっかり熟成。  
最高の肉をそれぞれ最高の状態でご提供。



## 玄米仕入の毎日精米

焼肉と言えばやっぱりごはん！お米のおいしさを追求した結果、店内で精米することにしました。

## お米マイスターが厳選

全国から旬のお米を探して月替わりの銘柄を提供します。お肉に合うお米を、お米マイスターが産地、米作りにこだわった農家を厳選しています。

# 米

# 精毎日



# たれ

## 一、味の奥深さ

焼肉ひびきのタレは厳選された素材や独自のレシピで作られ、奥深い味わいが自慢です。

## 二、伝統と継承

昭和47年から変わらないおいしさを提供しています。長い歴史を持つタレは、まさに伝統の結晶です。

## 三、新鮮素材

使用する素材は新鮮かつ品質が高いものにこだわっています。そのためタレの風味が最大限引き立っているのが特徴です。

## 四、調和のとれた味

甘味、旨味、コク、辛味など、さまざまな要素が調和しています。お肉との相性が抜群で、一口食べるたびに新たな味わいが広がります。

## 五、カスタマイズ可能

タレはお客様の好みにあわせてカスタマイズができます。その時の気分に合わせて、自分だけのオリジナルを楽しむことができます。



# 創業からの 伝承

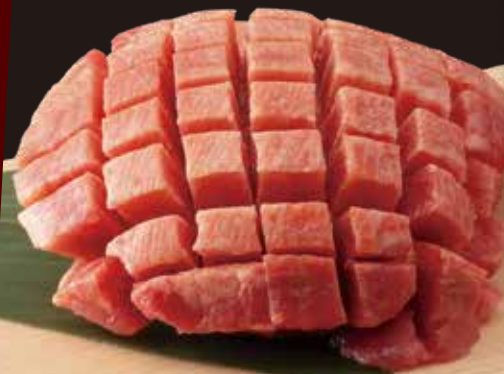


其の一、

極上花咲き  
牛たん

1,390円  
(税込1,529円)

一頭からわずかしか  
得られない「タン元」のみを  
使用した極上の厚切り牛たん。  
美味咲き誇る一品！



其の一、

やみつき  
ハラミ

790円  
(税込869円)

やわらかさを  
追求した看板商品



新鮮

超特上極上  
和牛レバー

690円(税込759円)  
 HALF 400円(税込440円)

其の二、

チルドにこだわり！  
加工から一度も  
冷凍をしていない  
鮮度の良い上質なレバー。



ひびきを堪能！

七大名物

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！  
ご飯に合う甘辛い秘伝たれが  
食欲を掻き立てます。

其の四、

ご飯に一番合う  
カルビ！！

790円  
(税込869円)



# 黒毛和牛

和牛ならではの  
極上な肉質と  
きめ細やかなサシ。  
口に含むとほのかな甘みと  
上品なとろける旨さを  
お楽しみいただけます。

其の五、

## 黒毛和牛の とろカルビ

890円(税込979円)  
ハーフ 500円(税込550円)



其の六、

# 「生」 ホルモン

チルドにこだわり！  
加工から一度も冷凍をしていない  
鮮度の良い上質な小腸を使用！  
焼いても縮みが少なく、  
プリプリの脂と甘みに感動！

## 和牛 感動

690円(税込759円)

## 「生」ホルモン

ハーフ

400円(税込440円)

# 玄米仕入の 毎日精米

## 白ご飯

【小】 250円(税込275円)

【中】 300円(税込330円)

【大】 350円(税込385円)



其の七、

# 究極の焼肉ご飯！



# 盛合せ



黒毛和牛の  
とろカルビ

黒毛和牛  
切り落とし  
カルビ

極上花咲き  
牛たん

黒毛和牛  
カイノミ

黒毛和牛  
うちハラミ

黒毛和牛の  
ササバラの  
薄切り

極上の和牛を堪能。  
花咲き牛たんと  
黒毛和牛の豪華階段盛り

3,990円 (税込4,389円)

定番の盛合せ!



500g

桶盛り 2,990円  
(税込3,289円)

- ・黒毛和牛のとろカルビ・旨味カルビ
- ・もち豚カルビ・やみつきハラミ
- ・鶏もも・ウインナー

豪快! 肉の山盛り!!



大満足の  
1kg!!

舟盛り 4,990円  
(税込5,489円)

- ・黒毛和牛のとろカルビ・旨味カルビ・炙りカルビ
- ・ご飯に一番合うカルビ・やみつきハラミ・鶏もも
- ・もち豚カルビ・もち豚トントロ・ウインナー

# 黒毛和牛

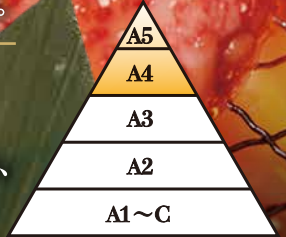
焼肉ひびきの黒毛和牛は、「宮崎牛」「鹿児島黒牛」の格付け **A4ランク以上** のものを厳選して仕入れています。



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。



ひびき名物

## 黒毛和牛のとろカルビ

和牛ならではの極上の肉質ときめ細やかなサシ。口に含むとほのかな甘みと上品なとろける旨さをお楽しみいただけます。

890円 (税込 979円) **ハーフ** 500円 (税込 550円)

プリプリ  
上質な脂

コリコリ  
癖になる  
食感

## 黒毛和牛 塩カッパ

590円 (税込 649円)

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。

## 黒毛和牛 切り落とし カルビ

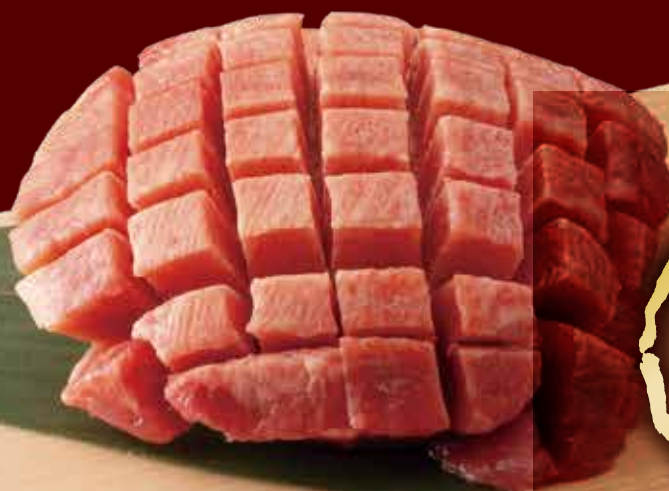
890円 (税込 979円)

トモバラの様々な部位が楽しめる隠れお得商品。

熟練したの  
目利きの

たん

おいしいを届けたい！  
ひびきの牛タンは  
牛タンの中でも一番柔らかくおいしい  
上質な『芯たん』のみを  
厳選し使用しています。



ひびき  
名物

### 極上花咲き牛たん

1頭からわずかしか得られない  
「タン元」のみを使用した  
極上の厚切り牛タン。  
美味咲き誇る一品！

1,390円  
(税込1,529円)



どっかん

ねぎ塩牛たん

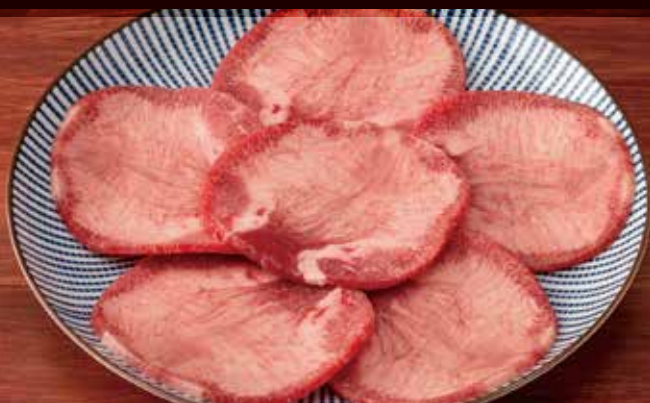
990円  
(税込1,089円)



とまらない

んにく牛たん

990円  
(税込1,089円)



牛塩たん

890円 (税込979円)



ピーとろ塩たん

650円  
(税込715円)

# カルビ

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！  
ご飯に合う甘辛い秘伝たれが  
食欲を掻き立てます。

ひびき  
名物



ご飯に一番合う  
カルビ!! 790円 (税込869円)



旨味カルビ  
790円 (税込869円)

## 炙りカルビ



炙りカルビ  
590円 (税込649円)



おろしポン酢で  
食べる  
炙りカルビ  
590円 (税込649円)



すき焼き  
炙りカルビ  
590円 (税込649円)

# ハラミ

ひびき  
名物

やわらかさを  
追求した  
看板商品



やみつきハラミ  
790円 (税込869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。

数量  
限定



絶品  
厚切り上ハラミ  
990円 (税込1,089円)  
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。



旨味上ハラミ  
990円 (税込1,089円)  
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。

# ロース



国産牛ロース  
990円 (税込1,089円)

ハーフ 550円 (税込605円)

国産牛のリブロース、サーロインを使用。  
ジューシーな肉汁と赤身肉の贅沢な味わいが  
楽しめるのが特徴。  
表面をサッと焼くだけのメディアムレアで  
味わうのがおすすめ。

# 生ホルモン

ひびき名物



チルドにこだわり！加工から一度も冷凍をしていない鮮度の良い上質な小腸を使用！  
焼いても縮みが少なく、プリプリの脂と甘みに感動！

和牛感動「生」ホルモン  
【牛の小腸】  
690円(税込759円)  
↑ 400円(税込440円)

新鮮

超特上極上  
和牛レバー【牛の肝臓】

数量限定

690円(税込759円) ↑ 400円(税込440円)

ひびき名物



チルドにこだわり！加工から一度も冷凍をしていない鮮度の良い上質なレバー。



数量限定

和牛レバーより  
おいしい和牛ハツ【牛の心臓】  
690円(税込759円) ↑ 400円(税込440円)

チルドにこだわり！加工から一度も冷凍することなく鮮度の良い上質な心臓を使用。  
数量限定！お早めに！！ ※ 品切れの際はご了承ください。



シマチョウ【牛の大腸】

590円(税込649円) ↑ 350円(税込385円)



国産牛センマイ【牛の第三胃袋】

690円(税込759円) ↑ 400円(税込440円)

抜群食感

上ミノ【牛の第一胃袋】  
(たれ・塩)

890円(税込979円)

↑ 500円(税込550円)



日替わり  
ミックス  
ホルモン  
(200g)

999円(税込1,098円)

名物のホルモンが一皿に集結。様々な部位が一度に楽しめる人気商品。内容は当日のお楽しみ！



# 豚 鶏

もち豚トトロ  
(たれ・塩) 490円  
(税込539円)



カモルビ豚  
(たれ・塩) 490円  
(税込539円)



希少部位

国産若鶏の  
ふりそで焼き 490円  
(たれ・塩) (税込539円)



鶏せせり(たれ・塩)  
490円 (税込539円)



鶏もも(たれ・塩)  
490円 (税込539円)

身付き  
ヤゲンナンコツ  
(たれ・塩) 490円 (税込539円)



# 海鮮・他



姿いいだこ [5匹]  
490円 (税込539円)



丸ごとイカ焼き [1杯]  
490円 (税込539円)



香り高きハーブえび  
[7尾] 590円 (税込649円)



ウインナー [5本]  
490円 (税込539円)



コーンバター  
390円 (税込429円)



にんにくホイル焼き  
390円 (税込429円)

# 焼き野菜



焼き野菜盛合せ  
450円 (税込495円)

エリンギ  
290円 (税込319円)

山芋スライス  
290円 (税込319円)

玉ねぎ  
290円 (税込319円)

キャベツ  
290円 (税込319円)

ピーマン  
290円 (税込319円)

とうもろこし焼き  
290円 (税込319円)

# 鮮肉刺し

まるで「生」

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)



桜エツケ

990円  
(税込 1,089円)

馬刺しの中でもやわらかい食感と濃厚な味わいが特徴の「もも肉」を使用。とろけるような絶品の口当たりとコクのある甘みを「堪能」いただけます。



★★★★

【美星町産 星の里たまご使用】

だし巻きたまご 490円  
(税込 539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



厳選  
黒毛  
和牛

牛すじ煮込み 490円  
(税込 539円)



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 500円(税込550円)
- 白菜キムチ 350円(税込385円)
- 大根キムチ 350円(税込385円)
- きゅうりキムチ 400円(税込440円)

# ナムル



- ナムル4種盛り 550円(税込605円)
- もやしナムル 300円(税込330円)

# 一品

ちよつと

- 韓国のみ 250円  
(税込275円)
- 朝もぎ塩味 330円  
えだまめ (税込363円)
- チャンジャ 490円  
(税込539円)



- やみつき  
塩キャベツ  
350円  
(税込385円)



- やみつき塩キュウリ 350円  
(税込385円)

# サラダ



お肉には  
たっぷり  
野菜を



- 温玉シーザーサラダ 790円(税込869円)



お肉に巻いてさっぱり!

- 包み野菜  
(サンチュ)
- 10枚 430円  
(税込473円)



- チョコレギ  
サラダ  
690円  
(税込759円)

# 揚げもの



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  
400円  
(税込 440円)



ミニチーズ  
ドッグ  
350円  
(税込 385円)



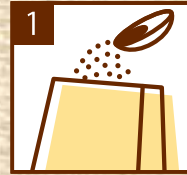
フライド  
ポテト  
450円  
(税込 495円)

# シャカポテ

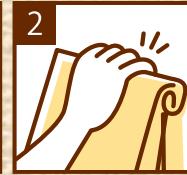
3種類から  
お好みの味を  
選べる!

## ひびきの シャカポテ

各490円(税込 539円)



1 パウダーを入れて



2 フタをして



3 シャカシャカして完成!

### バター醤油

コク味のあるバターに  
醤油を加えた  
馴染み深い味わい

### コンソメ

肉の旨味と野菜の甘みが  
ぎゅっと凝縮された味わい

### のり塩

青のりとあおさのりに、  
旨味のある塩味が効いた  
馴染み深い味わい

# スープ

厳選  
和黒毛  
牛



和牛の旨味がたっぷり詰まった当店一押しスープ!

ご飯が3倍おいしくなる  
黒毛和牛の肉吸い

590円(税込 649円)



濃厚エツケジャン  
スープ

590円(税込 649円)



わかめ  
スープ  
300円  
(税込 330円)



玉子  
スープ  
300円  
(税込 330円)



わか玉  
スープ  
350円  
(税込 385円)

# めし 麺



ふっくらご飯!

# 玄米仕入の毎日精米

お米のおいしさを追求した結果、店内で精米することにしました。

## 白ご飯

[小] 250円 (税込275円)

[中] 300円 (税込330円)

[大] 350円 (税込385円)



TT  
GR

### 鉄板玉子ガーリックライス

石焼とは違うアツアツ鉄板でご提供!  
[まぜませ]してご自分で仕上げてください。(税込649円)  
香ばしさをお楽しみください。

590円



### 石焼 ビビンバ

790円  
(税込869円)

### 石焼チーズ ビビンバ

890円  
(税込979円)



### 焼肉専用ごはん

350円 (税込385円)



### 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)



### チーズダッカルビ キンパ

590円 (税込649円)

# 冷麺

## 盛岡冷麺

690円  
(税込759円)



## 小さな 盛岡冷麺

490円  
(税込539円)



ひとりメ

## お子様プレート

590円(税込649円)

キッズ会員価格 490円  
(税込539円)



## お子様うどん

390円(税込429円)

キッズ会員価格 290円  
(税込319円)



# お子様 メニュー



## お子様 ぞうすい

390円

(税込429円)

キッズ会員価格  
290円(税込319円)



## お子様 カレー

390円(税込429円)

キッズ会員価格 290円  
(税込319円)



## お子様2色丼

390円(税込429円)

キッズ会員価格  
290円(税込319円)



## ウインナー[5本]

490円(税込539円)

キッズ会員価格  
390円(税込429円)



## フライドポテト

450円

(税込495円)

キッズ  
会員価格 350円(税込385円)



## チキンナゲット

400円

(税込440円)

キッズ  
会員価格 300円(税込330円)



## だし巻きたまご

490円(税込539円)

キッズ会員価格  
390円(税込429円)



## ミニチーズドッグ

350円

(税込385円)

キッズ  
会員価格 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!



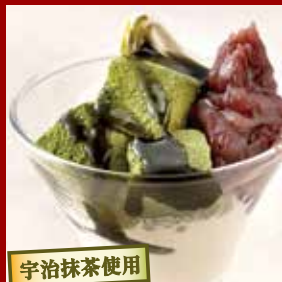
## シひびき シェイク

390円  
(税込429円)



国産大豆100%の焙煎京きなこを使用

きなこわらび餅パフェ 490円(税込539円)



宇治抹茶使用

抹茶わらび餅パフェ 490円(税込539円)



## バイクド チーズケーキ

330円  
(税込363円)



## ショコラ ケーキ

250円  
(税込275円)

## 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。



## カラフルチョコ ソフト

350円(税込385円)



## 濃厚チョコ ソフト

350円(税込385円)



## 黒蜜きなこ ソフト

350円(税込385円)



## いちごソフト

350円(税込385円)



## プレーン

330円(税込363円)

## アイス



柚子シャーベット  
250円(税込275円)