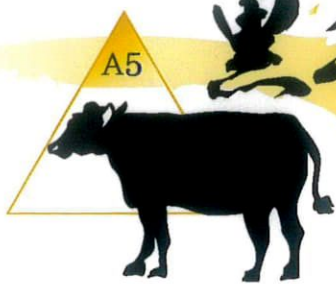


旨い焼肉がここにある！



焼肉
YAKINIKU-HIEN
ひえん



黒毛和牛専門店

～A5ランク取り扱い店～

(平成元年)

創業から続く和牛へのこだわり

本日は数あるお店の中から、焼肉ひえんに足を運んで頂き、誠にありがとうございます。

焼肉ひえんは、平成元年に創業致しました。「黒毛和牛の本当の美味しさを味わってほしい。」創業以来、この言葉を胸に続けて参りました。私たちの取り扱うお肉は、産地から



厳選した全国有名なA5ランクのブランド牛を使用しています。常に鮮度に気を配り、最高の状態でお客様にお届けすることを心掛けております。

私たち焼肉ひえんは、個人店にしか出来ない温かいおもてなし、美味しさの追求、アットホームな雰囲気をお届け致します。

どうぞごゆっくりお過ごしください。



焼肉 ひえん

店主 石田 雄彦



黒毛和牛 特選生タン塩



なぜ、焼肉ひえんのタンは
生タン塩なのか？

焼肉ひえんのタンは全て厳選した

黒毛和牛の生タン！

その中でも最高級な部位のみを黒毛和牛特選生タン塩として、冷凍を一切せず、新鮮な生のままお客様にご提供しています。焼肉ひえんのタンこそが、本物の生タン塩だと私たちは思っています。



タンミツ 黒毛和牛特選生タン塩

“手切り”で勝負

創業以来

「ひえんの
ひとてま」



肉の厚みはやや厚めにしてご提供しております。噛むほどに旨みが滲み出る歯ごたえのある厚みだからこそ、肉本来のおいしさを存分に堪能いただけます。

部位について

① タン

舌。ひえん名物の生タン。旨みとちよっと厚めの歯ごたえをお楽しみください。

② リブローズ

特選上ロース、上ロース。サーロインのとなりに位置している部位。牛肉の中でも最高のバランスをもつ。

③ サーロイン

サーの称号を持つ牛肉の王様。きめ細やかなサシと柔らかさをお楽しみください。

④ 三角バラ

極上カルビ。カルビの「王様」。霜降りの美しさ、味の良さが特徴でカルビ肉のファーストクラス。

⑤ トモバラ

上カルビ。焼肉の王道「カルビ」。旨味の脂をお楽しみください。

⑥ かいのみ

貝がらのような形をしていることが名称の由来。ヒレに匹敵するほどの柔らかさ。

⑦ ハラミ

横隔膜。ひえんのハラミは全て黒毛和牛の生ハラミ！

⑧ レバー

肝臓。刺身では食べられなくなりましたが、レバー焼きも美味です。

⑨ ミノ

第一胃。コリコリとした食感が特徴的な焼肉の定番部位。

⑩ センマイ

第三胃。刺身・焼肉どちらでもクセになる食感です。

⑪ ホルモン

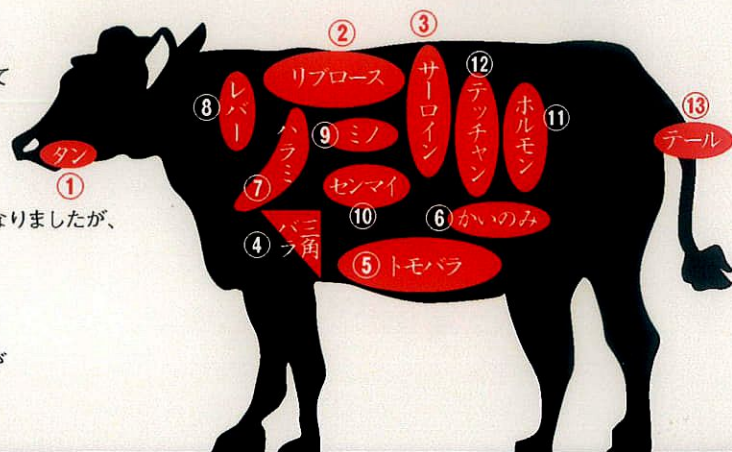
小腸。ホルモン鍋に焼肉に旨味が最高のホルモン。

⑫ テッチャン

シマチョウ。シマシマ模様が特徴的なコリコリ食感やみつきです。

⑬ テール

尻尾。最高の出汁のとれるテールは牛骨とともに長時間煮込んだスープ。



秘伝のタレ

焼肉にとってたれは命。焼肉ひえんでは、2種類のたれをご用意しております。
店主がいつも時間をかけ、手作りしております。

◎ しょうゆダレ
柑橘系のフルーツを
使った爽やかなタレ

◎ レモン
最高のお肉には
果肉レモンでさっぱりと

◎ みそダレ
ゴマや木の実を使った
濃厚ダレ

こだわりのミソ

素材の味を生かし、韓国独自の昔ながらの製法で
手作りしております。

◎ テンジャンみそ

- ・韓国伝統の味噌
- ・大豆100%で発酵させて作っています
- ・ひえんのチゲに使われているので
是非ご賞味ください

◎ コチュジャン

- ・韓国でよく使われる調味料
- ・唐辛子の粉や、みそを主原料として
作られているので発酵食品です
- ・韓国料理にはかかせない!

◎ チョジャン

- ・韓国料理で使われる辛子酢味噌
- ・酸味と甘味のバランスが最高!
- ・トン足や千枚刺しと一緒に

◎ サンチュみそ

- ・唐辛子の辛さと、たっぷりのゴマ、ほのかな甘味
- ・ピリッと甘辛いのでサンチュと一緒に
- ・あったかいご飯にも相性抜群です!

自家製 キムチ



美味しさのこだわり

キムチ類はお店で全て手作りしています。発酵キムチは、発酵が進むと酸味だけではなく、乳酸菌によってアミノ酸がキムチに旨みを与えます。その為、季節や天候によっては、塩の量や漬け込み時間を変え、日々試行錯誤を繰り返しながら美味しいキムチを作り続けています。



● キムチの盛り合わせ



¥950

3種類の盛り合わせ(白菜キムチ・オイキムチ・日替わりキムチ)  

おすすめ
★★★





● チンゲン菜キムチ ¥500

一番辛いキムチ  
白ごはんと相性バツグン!





● 白菜キムチ ¥500

焼肉ひえん自慢のキムチ  
サラダ感覚でどうぞ!!





● オクラキムチ ¥500

ネバネバがやみつき!  





● カクテキ ¥500

大根のキムチ  
歯ごたえをお楽しみください





● 山芋キムチ ¥500

サクサクした食感が
たまらない!  



● オイキムチ ¥500

きゅうりのキムチ  
辛くないのでお子様から
大人まで楽しめます。



● チャンジャ ¥500

たらの内蔵  
お酒のお供に

メニューは、全て税込価格です。

定番

刺身



● 黒毛和牛の焼きユッケ

¥1,400

黒毛和牛A5ランクをローストした贅沢なユッケ!
特製のタレとお野菜をご一緒に



● 湯引き千枚刺し

¥860

サクサクとした歯ごたえが特徴です
自家製チヨジャンとご一緒に



● トン足

¥680

女性に大人気!コラーゲンたっぷりのトン足
ポイルしてますのでそのままでも焼いても
美味しくお召し上がり出来ます

サラダ



● 韓国チヨレギ

¥700

韓国伝統のピリ辛サラダ



● 塩チヨレギ

¥700

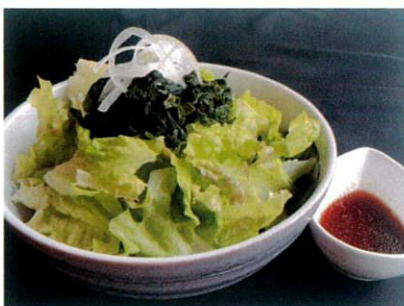
ごまの風味を生かしたさっぱりサラダ



● トマトのマリネ

¥500

自家製のドレッシングでさっぱりと



● ワカメのサラダ

¥700

日本海で採れた新鮮なワカメたっぷり!



● サンチュ

¥440

お肉とキムチ、自家製みそを包んでどうぞ
自家製みそがお肉の旨みを引き立てます!



● キヤベツ

¥330



● 極上カルビ ¥2,420
カルビの王様! 霜降りが美しくとろける食感



● 上カルビ ¥1,518
焼肉の定番! 柔らかく甘みと旨みが最高



● 骨つきカルビ (US産) ¥1,100
肉肉しい食感



● 特選上ロース ¥1,980
リブローズの中心部分のみの超贅沢部位!



● 上ロース ¥1,408
サーロインの一部のお肉。とても柔らかくとろける食感

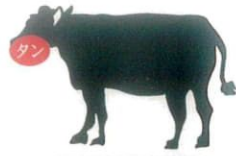


● 特選サーロイン ¥2,750
ロースの王様! 味、食感ともに最高

特選上肉 3点盛り

- ・ 特選上ロース
 - ・ 上カルビ
 - ・ 上ロース
- ¥4,600





● 黒毛和牛特選生タン塩

¥2,178

ひえんのタン塩は全て黒毛和牛の生タン！
レモンでさっぱりとお召し上がり下さい



● シャトーブリアン

¥4,620

最高級部位！ヒレ肉の中の女王様！
赤身なのに柔らかくて程よい旨味の脂



● かいのみ

¥1,760

とても希少部位！貝がらの形をしている
ことが名称 柔らかくさっぱりとした脂



● 赤身肉

¥1,760

入荷によってお肉部位が変わります
赤身なので脂身が少なくさっぱり



● 三日月肉(ササ肉)

¥1,760

笹の葉の形をしていることが名称
霜降りが多く、引き締まった食感



● 生ハラミ (みそ/塩)

¥1,848

ひえんは全て黒毛和牛の生ハラミ！



● 上ミノ (みそ/塩)

¥935

コリコリした食感でヘルシー



● テッチャン

¥825

希少性の高い部位であっさり



● ミックスホルモン 新鮮な内臓の盛り合わせ

150g ¥1,650 400g ¥2,750



● 豚トロ (みそ or 塩)

¥715



● 上ホルモン (みそ/塩)

¥825

旨味の脂が多くプリプリとした食感



● レバー

¥715

● タンみそ

¥935



● ポークウインナー

¥660

● センマイ

¥770

一品

人気



- 海鮮チーズちぢみ ¥1000
- 海鮮ちぢみ ¥900
- ナムル ¥550
- にんにくのオイル焼き ¥500
- 韓国のり ¥220

お子様メニュー

- とうもろこし ¥660
- ポークウインナー ¥660
- ごはんセット ¥550
- クッパ ¥780



海鮮



● エビ(3尾) ¥660



● イカ(5切れ) ¥550

焼野菜



● エリンギ ¥385



● 玉ねぎ ¥440

- とうもろこし ¥660
- ポークウインナー ¥660
- キャベツ ¥330

おすすめ



ひえんセット

2名様用
¥10000

- ・ 塩焼き3種盛り (生タン・ホルモン・豚トロ)
- ・ 特選上肉3点盛り (特選上ロース・上カルビ・上ロース)
- ・ ミックスホルモン (ホルモン・豚トロ・タン・センマイ・レバー)
- ・ 白菜キムチ・オイキムチ
- ・ キャベツ・サンチュ

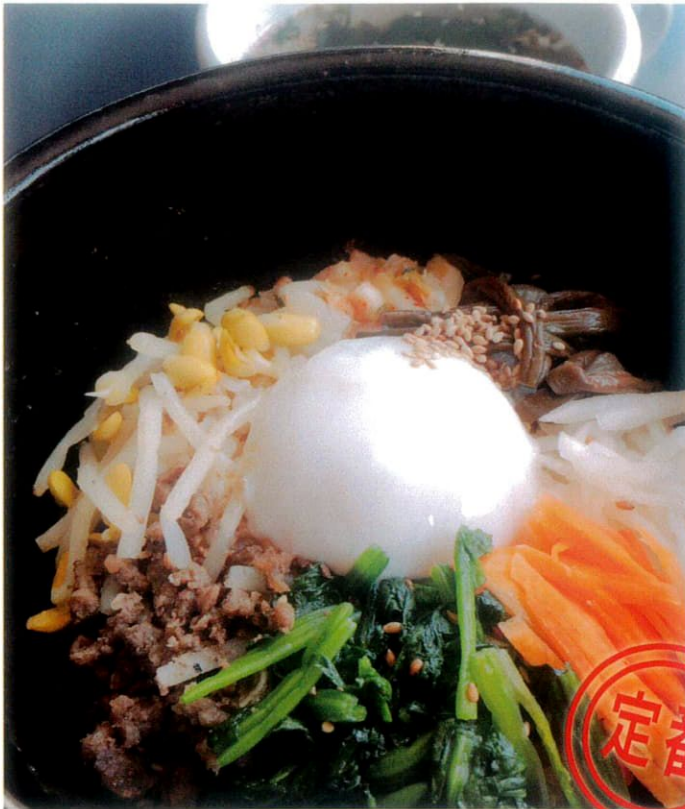


味わいセット

2名様用
売り切れ

- ・ 上カルビ
- ・ 上ロース
- ・ ミックスホルモン (ホルモン・豚トロ・タン・センマイ・レバー)
- ・ 白菜キムチ・オイキムチ
- ・ キャベツ・サンチュ

ごはん



- 石焼ピビンバ(温泉卵付き+¥50) ￥950
- ピビンバ(温泉卵付き+¥50) ￥800
- ユッケピビンバ(温泉卵付き+¥50) ￥1500
- 石焼ユッケピビンバ(温泉卵付き+¥50) ￥1650



- カルビクツパ ￥880
- クツパ ￥780
- ユッケジャンクツパ ￥990
- 石焼ユッケジャン ￥1500



- あわび粥 売り切れ

- 白ごはん(山口県阿東町 コシヒカリ)

大 (300g)	¥330
中 (200g)	¥275
小 (120g)	¥220



- 黒毛和牛大トロの握り (3貫) ￥1200



- ごはんセット ￥550
白ごはん(大・中・小 選べます)・韓国のり・ワカメスープ

スープ

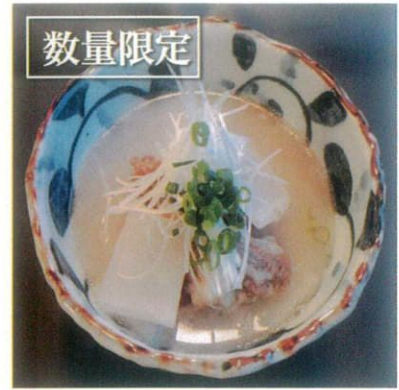
定番



● カルビスープ ¥750



● わか卵スープ ¥600



数量限定

● テールスープ ¥1200

● ユッケジャンスープ ¥850

チゲ

大豆100%! 発酵味噌!!
味噌から手作りしています。

● テンジャンチゲ(あさり) ¥780

● 魚のチゲ ¥780

● キムチと豚肉のチゲ ¥780



● 豆腐のチゲ ¥780

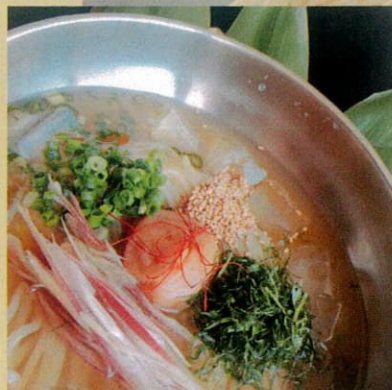
おすすめ
★★★★

麺

のどごしがよくコシの強い生麺!
焼肉のメにどうぞ



● 自家製たまご冷麺 ¥1,100



● 紀州の梅冷麺 ¥1,210

生麺

人気
★

デザート



● ひえんプリン ¥400



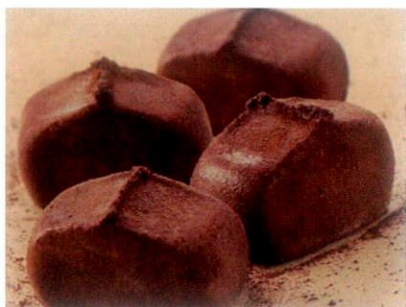
● 杏仁豆腐 ¥400



● マンゴーシャーベット ¥400



● 練乳いちごアイス ¥500



● 生チョコアイス ¥400



● 生まっちゃアイス ¥400



● ほうじ茶アイス ¥400



● スノーアイス 各¥700
(ストロベリー/チョコレート/ブルーベリー)

● 柚子シャーベット ¥400

● 桃シャーベット ¥400

● バニラアイス ¥400



大切な人へ大切な日に・・・。

大切な記念日が、より素晴らしい日になる為に
焼肉 ひえんがお客様のお手伝いを致します。

- お肉ケーキ(要予約) ¥4,500
- ¥6,000～

前日までにご予約ください。

※写真の値段は¥6,000です。

コース

平日限定/要予約

● A5ランクブランド牛飲み放題2時間コース 4名様～

8,000円コース

- ・塩焼き3種盛り
(豚トロ・上ホルモン・ポークウインナー)
- ・特選上肉3点盛
(特選上ロース・上カルビ・上ロース)
- ・ミックスホルモン5点盛
(上ホルモン・豚トロ・タン・センマイ・レバー)
- ・キムチの盛り合わせ
- ・キャベツ、サンチュ
- ・ライス
- ・本日のアイス

10,000円コース

- ・塩焼き上肉4種盛り
(黒毛和牛特選生タン塩・特選生ハラミ・豚トロ・ポークウインナー)
- ・特選上肉3点盛
(特選上ロース・上カルビ・上ロース)
- ・ミックスホルモン5点盛
(上ホルモン・豚トロ・タン・センマイ・レバー)
- ・海鮮ちぢみ
- ・キムチの盛り合わせ
- ・焼き野菜、サンチュ
- ・ライス
(クッパ、ピビンバ、白ご飯から1品)
- ・本日のアイス

12,000円コース

- ・塩焼き極上肉5種盛り
(黒毛和牛特選生タン塩・特選生ハラミ・希少部位・赤身肉・ポークウインナー)
- ・極上肉3点盛
(極上カルビ・サーロイン・特選上ロース)
- ・ミックスホルモン5点盛
(上ホルモン・豚トロ・タン・センマイ・レバー)
- ・海鮮チーズちぢみ
- ・磯焼き(イカ・エビ)
- ・キムチの盛り合わせ
- ・焼き野菜、サンチュ
- ・ライス
(クッパ、ピビンバ、白ご飯から1品)
- ・本日のアイス

お弁当



● お弁当

¥1,500～

スタッフにお尋ねください。