

음식 메뉴

FOOD MENU



THE HACHIKINZAN
YAKINIKU RESTAURANT

COURSE MENU

コースメニュー

愛媛県食材 × 韓国料理 × 焼肉

「韓国一の食の都」といわれるチヨルラド出身のオーナーシェフ・キム・ソネ・金善愛が韓国の五味五色をもとに厳選された四季の味覚をコース料理に仕立てます。愛媛県産の食材をふんだんに使い、手間暇おしまず手作りする、体が喜ぶ美と健康に良いお食事をお楽しみください。

美食コース

22,000

[前菜・キムチ・ナムル・刺身
肉【黒毛和牛 上 / 極ランク】
ごはんもの・スープ・デザート]

ザ・ハチキンザン THE HACHIKINZANコース

15,400

[前菜・キムチ・ナムル・刺身
肉【黒毛和牛 並 / 上ランク】
ごはんもの・スープ・デザート]

テイスティングコース 8,800

[前菜・キムチ・ナムル
肉【黒毛和牛 並ランク】
ごはんもの・デザート]

※季節や仕入れによって素材や産地が変更になる場合があります

スイーツ&カフェ

愛媛ならではの柑橘や厳選フルーツを使ったスイーツ

神戸直送イタリアンジェラート 660

※入荷中のフレーバーをおたずねください

季節のフルーツ盛り合わせ 2,310

※愛媛県産柑橘や静岡県産メロンなど季節のフルーツを使用。内容はおたずねください

静岡県産温室ブランドメロン(1/8カット) 1,650

お祝いプレート 2,530

● 握きたてillyコーヒーも取り揃えております。ドリンクメニューをご覧ください

焼肉単品 [1人前]

牛肉はあえて産地を決めず、全国からその時期最も品質の良い黒毛和牛を選び抜き、内臓のみ鮮度を最重視するため愛媛県産を仕入れています。肉はそれぞれの部位により口に入れた際に最も美味しく感じられるよう、生の状態で店内で手切りでさばいてお出ししています。

3種の味よりお選びください

塩

岩塩+ブラックペッパー

タレ

50年以上つくり続けているしょう油ベースの
オリジナルタレ

辛子

オリジナルのタレに手作りコチュジャンと
韓国最高級天干し辛子を混ぜ込んだタレ

黒毛和牛

上タン 3,630

黒毛和牛

上ロース 4,180

黒毛和牛

タン 1,650

黒毛和牛

ロース 3,300

黒毛和牛

上ハラミ 3,300

黒毛和牛

上ホルモン 1,320

黒毛和牛

ハラミ 2,720

黒毛和牛

上ミノ 1,980

黒毛和牛

上カルビ 2,860

黒毛和牛

ミノ 1,650

黒毛和牛

カルビ 2,200

徳島県産

阿波尾鶏 1,320

厳選食材

牛一頭からわずかしか取れない希少部位につき数量限定

希少部位

ミスジのすきやきシャブ (生たまご2個付) 4,400

希少部位

シャトーブリアン 8,800

希少部位

ヒレ 5,500

希少部位

極タンもと 4,950

愛媛県産

レバー 1,650

トッピング・薬味

ネギのごま油和え 330

生わさび 110

四国カルスト産にんにく すりおろし 330

韓国産最高級天干し粉辛子 330

※網の交換は1枚につき+55円いただきます
※季節や仕入れによって素材や産地が変更になる場合があります

未来のために「THE HACHIKINZAN」ができるここと=SDGsに向けての取り組み

私たちは国連が掲げる「持続可能な開発目標(SDGs)」のコンセプトに共感し、未来の地球のため明日をつくる子どもたちのため、社会や環境に配慮した飲食店運営を行います。

○食品ロスの削減 ○顔の見える素材選び ○プラスチックごみの削減



キムチ

愛媛県産

韓国産最高級の天干し辛子をふんだんに使用した自家製キムチ

白菜キムチ	660	豆もやしキムチ	660
カクテキ	660	キムチ盛り合わせ(3品)	1,540
オイキムチ	660	※キムチのお持ち帰りできます	

ナムル

愛媛県産

野菜の旨みを引き出した、ごま油香るヘルシーナムル

豆もやしナムル	550	青菜ナムル	550
大根ナムル	550	※季節や仕入れにより、ほうれん草・大根葉・小松菜など。 スタッフまでおたずねください	
ぜんまいナムル	550	ナムル盛り合わせ(4品)	1,320

野菜・サラダ

愛媛県産

朝市でシェフが厳選した、みずみずしい愛媛産野菜をたっぷりと

四国カルスト産にんにく揚げ	770
愛媛県産野菜の盛り合わせ(焼き野菜)	880
グリーンサラダ	880
サンチュ(サムジャン付)	880
チョレギサラダ	990

刺身

オーダーをいただいてから店内でさばきます

希少部位 極タンもと刺し	※数量限定	4,950	
さくらユッケ	3,520	さくら刺身	3,520
炙りさくらユッケ	3,520		

ごはん

愛媛県産コシヒカリを使用

ライス	大 330 / 中 275 / 小 220
石焼ビビンバ	1,650 ハーフ石焼ビビンバ 1,210

トッピング・薬味

薬味セット(ごま油・韓国海苔・醤油・炒りごま・天干し粉辛子)	550
生たまご	55

スープ

たっぷりの愛媛県産野菜からダシをとった、シェフ特製スープ

わかめスープ	550	わかめとたまごのスープ	660
たまごスープ	550		

● テイクアウトの際の紙袋代・折代(セット)は+165円いただきます

● 1階 PRIVATE ROOM(個室)および、2階 OWNERS ROOMは別途チャージ料をお付けいただきます

● お会計はテーブルチェックとなっております。スタッフまでお声かけください

※季節や仕入れによって素材や産地が変更になる場合があります

