

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<sup>チョルラド</sup>전라도出身のオーナーシェフ・<sup>キム ソネ</sup>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。

#### スタンダードコース 5,500

〔 サラダ・（キムチ 1種・ナムル 1種）  
肉【 並ランク 】（塩 3品、タレ 2品、辛子 1品）  
ライス 〕

#### ザ・ハチキンザン THE HACHIKINZAN コース 9,900

〔 サラダ・（キムチ 2種・ナムル 1種）  
肉【 上ランク 】（塩 3品、タレ 2品、辛子 1品）  
ごはんもの ・ スープ ・ デザート 〕

#### 美食コース 14,300

〔 サラダ・（キムチ 2種・ナムル 1種）・さくらユッケ  
肉【 上・極ランク 】  
（塩 3品、タレ 2品、辛子 1品、ミスジのすきやきシャブ）  
ごはんもの ・ スープ ・ 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

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

● 挽きたて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]

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 |

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| 阿波尾鶏（徳島県産）                 | 880   |
| 上ホルモン                      | 880   |
| ミノ                         | 880   |
| 上ミノ                        | 1,420 |
| 中落カルビ                      | 880   |
| カルビ                        | 1,320 |
| 上カルビ                       | 2,530 |
| タンカルビ                      | 880   |
| タン                         | 990   |
| 上タン                        | 2,640 |
| ハラミ                        | 1,650 |
| 上ハラミ                       | 2,640 |
| ロース                        | 1,650 |
| 上ロース                       | 2,640 |
| ===== 厳選食材 =====           |       |
| 牛一頭からわずかししか取れない希少部位につき数量限定 |       |
| ミスジのすきやきシャブ（生たまご2個付）       | 3,300 |
| 極ロース                       | 3,300 |
| ヒレ                         | 3,300 |
| 極タンもと                      | 4,950 |
| シャトーブリアン                   | 5,500 |
| トッピング・薬味                   |       |
| 生たまご                       | 110   |
| 生わさび                       | 110   |
| にんにくすりおろし                  | 330   |
| 韓国産最高級天干し粉辛子               | 330   |
| ネギのごま油和え                   | 400   |

※網の交換は1枚につき+110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 | 550 | 豆もやしキムチ        | 550 |
| カクテキ  | 550 | キムチ盛り合わせ(3品)   | 990 |
| オイキムチ | 550 | ※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 | 440 | 青菜ナムル                                         | 440 |
| 大根ナムル   | 440 | ※季節や仕入れにより、ほうれん草・大根葉・小松菜など。<br>スタッフまでおたずねください |     |
| ぜんまいナムル | 440 | ナムル盛り合わせ(4品)                                  | 880 |

## 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

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| 青森県産にんにく揚げ                 | 550 |
| サンチュ(サムジャン付)               | 660 |
| 愛媛県産野菜の盛り合わせ(焼き野菜)         | 770 |
| 愛媛県産野菜単品(キャベツ・ピーマン・玉ねぎ など) | 440 |
| グリーンサラダ                    | 770 |
| チョレギサラダ                    | 880 |

## 刺身

オーダーをいただいてから店内でさばきます

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| <b>希少部位</b> 極タンもと刺し ※数量限定 | 4,950 |
| さくらユッケ                    | 2,200 |
| さくら刺身                     | 2,200 |
| 炙りさくらユッケ                  | 2,200 |

## ごはん

愛媛県産コシヒカリを使用

|           |                       |
|-----------|-----------------------|
| ライス       | 大 350 / 中 300 / 小 240 |
| 石焼ビビンバ    | 1,430                 |
| ハーフ石焼ビビンバ | 990                   |

## スープ

|        |     |             |     |
|--------|-----|-------------|-----|
| わかめスープ | 440 | わかめとたまごのスープ | 550 |
| たまごスープ | 440 |             |     |

- テイクアウトの際の紙袋代・折代(セット)は+220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

