

# HAYA

**Hemingway And YAKiniku**

---

Open 11:00

Close 21:30

L.O. Food 20:45 / Drink 21:00



やみつききゅうり 580 円 (税込)

Addictive cucumber

チャンジャ 580 円 (税込)

Changja

韓国のり 490 円 (税込)

Korean seaweed

キムチ盛り合わせ 680 円 (税込)

Kimuch set

ナムル盛り合わせ 780 円 (税込)

Namul set

生牡蠣 1個 500 円 (税込)

Raw oyster 5個 2,000 円 (税込)

フライドポテト 600 円 (税込)

French fries

白菜キムチ 480 円 (税込)

Chinese cabbage kimchi

オイキムチ 480 円 (税込)

Cucumber Kimchi

カクテキ 480 円 (税込)

Cubed radish kimchi

もやしナムル 380 円 (税込)

Bean sprout namul

ネギ塩 450 円 (税込)

Green onion salt





タン

まずはこの一品。  
HAYA 自慢のタンをお召し上がりください。

名物

青ネギ盛タン

2,000 円 (税込)

Beef tongue salt and green onions.

人気

HAYA のタン

2,300 円 (税込)

HAYA original tongue



上タン

1,800 円 (税込)

Premium tongue



厚切りタン

2,500 円 (税込)

Thickly sliced cow tongue



ハラミ



大迫力の厚切り。  
噛めば噛むほど味わい深いお肉です。

キングハラミ 2,500 円(税込)

Thickly sliced cow outside skirt

ハラミ 1,350 円(税込)

Skirt steak



HAYA 名物

石焼牛ハラミ 1,500 円(税込)

Stone-grilled beef skirt steak

石焼豚ハラミ 1,550 円(税込)

Stone-grilled pork skirt steak





# 和牛

HAYA に来たら食べていただきたいこだわりの和牛が  
セットになったボリュームたっぷりの食べ比べ盛りです。

和牛リブローズ大判焼き 2,600 円(税込)

Wagyu rib roast

和牛上カルビ 2,300 円(税込)

Wagyu beef top rib

和牛カルビ 1,880 円(税込)

Wagyu Kalbi

和牛上ロース 2,300 円(税込)

Wagyu Premium loin

和牛ロース 1,880 円(税込)

Wagyu loin

ヘッドバラ 1,980 円(税込)

Rib Cap Plate

ササの葉カルビ 1,980 円(税込)

Sasa leaf Kalbi

カイノミ 1,980 円(税込)

Flap Meat

極上和牛盛り 2,500 円(税込)

Premium Wagyu set

ヘッドバラ / カイノミ / ササの葉カルビ / カルビ / 牛タン





# 牛

HAYA のタン 2,300 円 (税込)

HAYA's tongue

青ネギ盛上タン 2,000 円 (税込)

Tongue topped with green onions

上タン 1,800 円 (税込)

Upper tongue

ハラミ 1,350 円 (税込)

Skirt steak

グラスフェッドサーロイン 3,050 円 (税込)

Grassfed sirloin

# 豚

豚バラ一本焼き 1,000 円 (税込)

Whole-grilled neck

豚バラ 700 円 (税込)

Pork rib

# ホルモン

国産上ミノ 1,450 円 (税込)

Premium rumen

国シマチョウ (大腸) 1,000 円 (税込)

Premium large intestine

国産小腸 880 円 (税込)

Premium small intestine





# 野菜

サーモン、しらす、わかめの三種の海の幸を添えた江ノ島ならではのチョレギサラダです。

## サラダ

サーモンしらす  
チョレギサラダ 1,630 円(税込)

Salmon shirasu salada

HAYA サラダ 800 円(税込)

HAYA salada

サンチュとサムジャン 800 円(税込)

Korean lettuce & Korean dipping sauce



## スープ

ユッケジャンスープ 980 円(税込)

Yukgaejang soup

玉子スープ 580 円(税込)

Egg soup

わかめスープ 580 円(税込)

Seaweed soup



## 焼き物

ウィンナー	780	円(税込)
-------	-----	-------

Namul set		
-----------	--	--

キャベツ単品	380	円(税込)
--------	-----	-------

Cabbage		
---------	--	--

玉ねぎ単品	380	円(税込)
-------	-----	-------

Onion		
-------	--	--

にんにくホイル焼き	750	円(税込)
-----------	-----	-------

Garlic baked in foil		
----------------------	--	--

焼き野菜盛り合わせ	1,000	円(税込)
-----------	-------	-------

Vegetables set		
----------------	--	--

きのこ単品	380	円(税込)
-------	-----	-------

Mushrooms		
-----------	--	--

かぼちゃ単品	380	円(税込)
--------	-----	-------

Pumpkin		
---------	--	--



## デザート

バニラアイス	400	円(税込)
--------	-----	-------

Vanilla icecream		
------------------	--	--

オレンジシャーベット	400	円(税込)
------------	-----	-------

Orange sherbet		
----------------	--	--

プラントベース チョコレートムース	600	円(税込)
----------------------	-----	-------

Vanilla icecream		
------------------	--	--

ゆずシャーベット	400	円(税込)
----------	-----	-------

Yuzu sorbet		
-------------	--	--

ベーグルフレンチトースト	1,500	円(税込)
--------------	-------	-------

Bagel French Toast		
--------------------	--	--





# ご飯

HAYA のこだわりが詰まった  
味わい深い石焼きビビンバです。

## しめ・ご飯もの

石焼きビビンバ 1,500 円(税込)

Stone roasted bibimbap

ビビンバ 1,300 円(税込)

bibimbap

ユッケジャンクッパ 1,500 円(税込)

Yukgaejang gukbap

大ライス 380 円(税込)

Rice(large)

中ライス 260 円(税込)

Rice(regular)

小ライス 220 円(税込)

Rice(small)

## 麺

韓国冷麺 980 円(税込)

Korean cold noodles

ユッケジャンヌードル 1,500 円(税込)

Yukgaejang noodles



# 海鮮

釜揚げしらす丼 1,550 円(税込)

Shirasu bowl

サーモンとしらすの海鮮丼 1,550 円(税込)

Salmon shirasu bowl



# 石焼

石焼窯で楽しむ焼肉と野菜  
— 熱々、香ばしさ、旨み全開。

## 石焼メニュー

石焼 牛ハラミ 1,500 円(税込)  
Stone-grilled beef skirt steak

ハラミならではの”やわらかジューシー”な食感に、噛むほどに深まる濃厚な旨味をお楽しみください！

石焼 和牛カルビ 2,000 円(税込)  
Stone-grilled Wagyu beef ribs

石焼窯でじゅ〜っと焼き上げる和牛カルビは、脂の甘みと旨みが一気に引き立ち、思わず笑顔になるおいしさ。

石焼 豚ハラミ 1,550 円(税込)  
Stone-grilled pork skirt steak

香ばしさとタレの旨みが絡み合って、まさにやみつきの味。ぷりっとした弾力、噛むほどに広がる旨みをご堪能ください♪





# ドリンク

## RECOMMEND - おすすめ -

### JINRO Makgeolli

JINRO マッコリ

¥1,100

### Mojito

モヒート

¥1,200

## BEER - ビール -

### KIRIN Beer

キリン一番絞り

Large ¥ 800

Small ¥ 600

### Shandygaff

シャンディガフ

Large ¥ 800

Small ¥ 700

### CORONA

コロナ

¥ 800

### Heineken

ハイネケン

¥ 800

## HIGHBALL - ハイボール -

### Highball

ハイボール

¥600

### Coke highball

コークハイボール

¥800

### Ginger highball

ジンジャーハイボール

¥800

### Cuttysark highball

カティサークハイボール

¥800

### Jackdaniel's highball

ジャックダニエルハイボール

¥900

## SOUR - サワー -

### Punch lemon sour

パンチレモンサワー

¥850

### Grapefruit sour

グレープフルーツサワー

¥850

### Pineapple sour

パイナップルサワー

¥850

### Japanese spirits with oolongtea

ウーロンハイ

¥750

## WISKEY - ウイスキー -

### Cuttysark

( rock / and water / soda )

カティサーク (ロック / 水割り / ソーダ)

¥750

### Jackdaniel's

ジャックダニエル

¥800

## SAKE - 日本酒 -

### Izumibashi

「いずみ橋」 / 泉橋酒造 / 神奈川

¥800

## NONALCOHOL - ノンアルコールドリンク -

### Beer

ノンアルコールビール

¥800



## CACTAIL - カクテル - ALL ¥850

Gin and tonic

ジンとニック

Cassis orange

カシスオレンジ

Gin buck

ジンバック

Cassis soda

カシスソーダ

Tequila sunrise

テキーラサンライズ

Makibu coke

マリブコーク

Fuzzy navel

ファジーネーブル

Maribu orange

マリブオレンジ

Orange blossom

オレンジブロッサム

Cuba liver

キューバリバー

Vodka tonic

ウォッカトニック

Rum buck

ラムバック

Moscow mule

モスコミュール

Campari soda

カンパリソーダ

Screw driver

スクリュードライバー

Campari orange

カンパリオレンジ

## MAKGEOLLI - マッコリ -

JINRO Makgeolli

JINRO マッコリ

¥1,500

Kojido Makgeolli

麹醇堂マッコリ

¥2,000

## CHAMISUL - チャミスル -

Chamisul Fresh

チャミスル フレッシュ

¥1,100

Chamisul Muscat

チャミスル マスカット

¥1,200

Chamisul Grapefruit

チャミスル グレープフルーツ

¥1,200

## WINE - ワイン -

Because, Blanc de Blanc  
France

ブランドブラン フランス スパークリング

¥4,500

Chardonnay from California

シャルドネ カルフォルニア 白

¥4,500

Riesling from Germany

リースリング ドイツ 白

¥4,500

RESERVE RANGE Sauvignon Blanc  
\*Awatere Valley 2021

リザーブレンジ 白

¥8,000

SINGLE VINEYARD RANGE  
Chardonnay Awatere Valley 2019

シングルヴィンヤード 白

¥10,500

Pinot Gris Waiheke  
Island 2021

ピノ グリス 白

¥11,000

Chardonnay\*Waiheke  
Island 2021

シャルドネ ワイヘケ アイランド 2021 白

¥15,000

Gran Livenza Cava Brut

グラン・リベンサ カヴァ ブリュット

¥3,700

Gran Livenza Roze Brut

グラン・リベンサ カヴァ ロゼ ブリュット

¥4,500

Cabernet Sauvignon  
from California

カベルネソービニヨン カリフォルニア 赤

¥4,500

Monastrell from Spain

モナストレル スペイン 赤

¥4,500

Pinot Noir Awatere  
Valley 2020

ピノ ノワール 赤

¥11,000

Syrah Waiheke  
Island 2020

シラー ワイヘケ アイランド 2020 赤

¥12,500

Today 's wine

本日のワイン (赤 / 白 / スパークリング)

¥800





## SOFT DRINK - ソフトドリンク -

ALL ¥700

**Coke**

コーラ

**Gingerale**

ジンジャーエール

**Sprite**

スプライト

**Lime sparkling water**

ライムスパークリングウォーター

**Soda**

炭酸水

**Oolong tea**

ウーロン茶

**Orange juice**

オレンジジュース

**Melon soda**

メロンソーダ

**Calpico**

カルピス

**Soda lemonade**

ソーダレモネード

¥750

**Hot lemonade**

ホットレモネード

¥750

**Guava juice**

グアバジュース

¥800

**Mango juice**

マンゴージュース

¥800

**Coffee/Tea(Ice / Hot)**

コーヒー / 紅茶

¥700

**Cafe latte(Ice/ Hot)**

カフェラテ

¥700

**Honey latte(Ice / Hot)**

ハニーラテ

¥800

**Caramel macchiato**  
(Ice / Hot)

キャラメルマキアート

¥850

**Milk tea(Ice/ Hot)**

ミルクティー

¥900

**Matcha latte(Ice / Hot)**

抹茶ラテ

¥900

**Melon soda float**

メロンソーダフロート

¥950

**Coke float**

コーラフロート

¥950



# コース

HAYA の料理を堪能できる 2 つコースメニュー。  
絶品のタンや当店自慢のビビンバなど、ボリューム満点です！



## HAYA コース

お一人様 4,200 円 (税込)

キムチとナムルの盛り合わせ

HAYA サラダ

お肉盛り合わせ

(タン、ハラミ、和牛カルビ、和牛ロース)

石焼きビビンバ

デザート

## HAYA 名物コース

お一人様 5,800 円 (税込)

キムチとナムルの盛り合わせ

HAYA サラダ

HAYA のタン

厚切りカルビ

キングハラミ (200g)

石焼きビビンバ

デザート

