

# HAYA

Hemingway And Yakiniku

---

Open 11:00

Close 21:30

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



# クイックメニュー

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。

和牛リブロース大判焼き 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

|                      |     |       |
|----------------------|-----|-------|
| ワインナー                | 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<br>チョコレートムース | 600 | 円(税込) |
| Vanilla icecream     |     |       |

|                    |       |       |
|--------------------|-------|-------|
| ゆズシャーベット           | 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** ￥1,100  
JINRO マッコリ

**Mojito** ￥1,200  
モヒート

## BEER - ビール -

**KIRIN Beer** Large ￥ 800  
キリン一番絞り Small ￥ 600

## SOUR - サワー -

**Shandygaff** Large ￥ 800  
シャンディガフ Small ￥ 700

**Punch lemon sour** ￥850  
パンチレモンサワー

**CORONA** ￥ 800  
コロナ

**Grapefruit sour** ￥850  
グレープフルーツサワー

**Heineken** ￥ 800  
ハイネケン

**Pineapple sour** ￥850  
パイナップルサワー

## HIGHBALL - ハイボール -

**Japanese spirits with oolongtea** ￥750  
ウーロンハイ

**Highball** ￥600  
ハイボール

## WISKEY - ウイスキー -

**Coke highball** ￥800  
コークハイボール

**Cuttysark** ￥750  
( rock / and water / soda )  
カティサーク (ロック / 水割り / ソーダ)

**Ginger highball** ￥800  
ジンジャーハイボール

**Jackdaniel's** ￥800  
ジャックダニエル

**Cuttysark highball** ￥800  
カティサークハイボール

## SAKE - 日本酒 -

**Jackdaniel's highball** ￥900  
ジャックダニエルハイボール

**Izumibashi** ￥800  
「いずみ橋」 / 泉橋酒造 / 神奈川

## NONALCOHOL - ノンアルコールドリンク -

**Beer** ￥800  
ノンアルコールビール

## CACKTAIL

- カクテル - ALL ¥850

**Gin and tonic**  
ジントニック

**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**  
マリブコーカ

**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

¥4,500

ブランドブラン フランス スパークリング

**Chardonnay from California**

¥4,500

シャルドネ カルフォルニア 白

**Riesling from Germany**

¥4,500

リースリング ドイツ 白

**RESERVE RANGE Sauvignon Blanc**  
\*Awatere Valley 2021

¥ 8,000

リザーブレンジ 白

**SINGLE VINEYARD RANGE**  
Chardonnay Awatere Valley 2019

¥10,500

シングルヴィンヤード 白

**Pinot Gris Waiheke**  
Island 2021

¥11,000

ピノグリス 白

**Chardonnay\*Waiheke**  
Island 2021

¥15,000

シャルドネ ワイヘケ アイランド 2021 白

**Gran Livenza Cava Brut**  
グララン・リベンサ カヴァ ブリュット

¥3,700

**Gran Livenza Roze Brut**  
グララン・リベンサ カヴァ ロゼ ブリュット

¥4,500

**Cabernet Sauvignon**  
from California

¥4,500

カベルネソーヴィニヨン カリフォルニア 赤

**Monastrell from Spain**  
モナストレル スペイン 赤

¥4,500

**Pinot Noir Awatere**  
Valley 2020

¥11,000

ピノノワール 赤

**Syrah Waiheke**  
Island 2020

¥12,500

シラ ワイヘケ アイランド 2020 赤

**Today's wine**

¥800

本日のワイン (赤 / 白 / スパークリング)



## 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)

¥850

キャラメルマキアート

**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

