

石焼ランチメニュー

11:00-15:00
(L.O. 14:30)

ランチ限定！当店看板メニュー

江の島 おとこぎ 漢気ランチ **200g** 1,780円(税込)お肉 200g のボリューム満点ランチ！肉とご飯で大満足！
※セットはご飯のみとなります。

当店おすすめのハラミを使用！



ハラミ焼きランチ

名物！HAYAの人気メニュー **140g** 1,480円(税込)

厚切りハラミ焼きランチ

人気のハラミを厚切りに。肉の旨味と味わい食感が倍増！

140g 1,480円(税込)

てんこ盛りランチ

超満腹のお肉450g！ハラミ愛の終着点

450g 3,800円(税込)

豚ハラミ焼きランチ

脂の甘みと香ばしさのバランスが抜群！やみつきの一品！

140g 1,380円(税込)

こだわりの国産ロースが楽しめる

国産・プレミアム
ロース焼きランチ **140g** 1,880円(税込)

ワンランク上の逸品。国産ロース肉の甘みと旨みのバランスが抜群！



カルビ焼き（薄切り）ランチ

140g 1,480円(税込)

丼 ランチメニュー

11:00-15:00
(L.O. 14:30)

Lunch



江の島焼肉丼 (薄切りカルビ)

タレと白飯の最強タッグ! ガツガツ系カルビ丼ぶり

1,200 円 (税込)

石焼ビビンバ

熱々の石鍋が生み出す黄金おこげ。香ばしさを最後の一口まで!

1,200 円 (税込)

ビビンバ

混ぜて美味しい! 野菜たっぷりビビンバ

1,000 円 (税込)



- 江の島名物・しらすの丼ぶり -



釜揚げしらす丼

江の島名物しらすをたっぷり使った釜揚げしらす丼。

1,400 円 (税込)



釜揚げしらす&サーモン丼

これぞ湘南の味! 新鮮しらすと極上サーモンの出会い♡

1,600 円 (税込)



昼はビールがお得!

ランチ生ビール

600 円 (税込)

- ランチセット内容 -

石焼ランチ

サラダ / スープ / ご飯付き

※江の島 漢気ランチはご飯のみとなります。

丼ランチ スープ付き





Grand Menu

グランドメニュー



石焼メニュー

Ishiyaki

HAYA 名物の石焼ハラミ!



江の島ハラミ焼き

名物! 江の島焼肉 はやの看板メニュー。

- 140g 1,280 円 (税込)
- 180g 1,580 円 (税込)
- 280g 2,380 円 (税込)

江の島厚切りハラミ焼き

人気のハラミを厚切りに。
肉の旨味と味わい食感が倍増!

- 140g 1,280 円 (税込)
- 180g 1,580 円 (税込)
- 280g 2,380 円 (税込)



ハラミ好きは食べるべし!



江の島てんこ盛り

450g 3,600 円 (税込)

超満腹のハラミ450g! ハラミ愛の終着点。大人数でシェアもおすすめ♪



江の島 豚ハラミ焼き

脂の甘みと香ばしさのバランスが抜群！
やみつきになるタレ漬けて仕上げた一品！

140g **1,180** 円(税込)

江の島カルビ焼き (薄切り)

甘みと旨みが抜群！カルビ好きにはたまらない

140g **1,280** 円(税込)

180g **1,580** 円(税込)

280g **2,380** 円(税込)



江の島 国産・ プレミアムROSS焼

ワンランク上の逸品。国産ROSS肉の甘みと旨みのバランスが抜群

140g **1,680** 円(税込)

180g **1,980** 円(税込)

280g **2,780** 円(税込)

江の島絶品・塩タン焼き

ゆず大根の薬味でサッパリ食べる！
女性に人気の隠れ名物メニュー

100g **1,580** 円(税込)

150g **2,180** 円(税込)



石焼メニュー限定！絶品塩タン



もうちょっとだけ食べたい！という方へ
追ってお肉をどうぞ！

ハラミ **80g 780** 円(税込)

カルビ(薄切り) **80g 780** 円(税込)

絶品・塩タン **80g 980** 円(税込)

国産・
プレミアムROSS **80g 980** 円(税込)

焼肉メニュー

牛タン

tongue

復刻!

青ネギ盛りタン

復活!!! HAYAの看板メニューをお得に。

1,500円(税込)



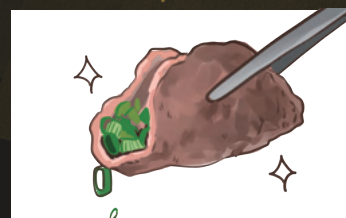
青ネギ盛りタンのお召し上がり方



①タンのネギがこぼれないようお皿から滑らせて焼きます。



②タンの片面が焼けたら端をもってネギを包み込むように丸めます。



③たっぷりの青ネギと一緒に召し上がってください。



HAYAのタン

お店の名前を冠した、自信の看板メニュー。最も美味しい厚さでカットした、程よい食感と、噛むほどに溢れ出すタンの濃厚な旨味をご堪能ください。

2,300円(税込)



上タン

1,800円(税込)



ネギ塩盛りタン

2,000円(税込)

厚切りタン

2,500円(税込)

希少部位

タン先

1,600円(税込)

ハラミ

skirt steak

お得!

特選ハラミ

この旨さ、この価格。間違いのない一皿です。

1,600 円(税込)



ハラミ(タレ漬け) 1,300 円(税込)

ハラミ 1,300 円(税込)



ハラミステーキ 2,500 円(税込)

ロース

Sirloin



ロース 1,500 円(税込)

上ロース 2,000 円(税込)

厚切りロース 2,500 円(税込)

カルビ

short ribs



カルビ 1,400 円(税込)

上カルビ 2,300 円(税込)



厚切りカルビ 2,500 円(税込)

ステーキ

steak

ランプステーキ

200g

3,050 円 (税込)

肩ロースステーキ

200g

3,050 円 (税込)

豚肉

pork

豚バラ 1本焼き

1,000 円 (税込)

豚バラ

700 円 (税込)



ホルモン

hormone

塩 or タレがお選びいただけます

上ミノ

1,400 円 (税込)

マルチョウ

1,000 円 (税込)

シマチョウ

1,000 円 (税込)

盛り合わせ

Assorted meat

お得!

極上牛盛り 4種

上タン、上カルビ、特選ハラミ、国産・プレミアムロースの4種盛り
HAYAが自信をもっておすすめする極上牛をお得に食べ比べ!

3,800 円 (税込)

焼き物メニュー Grilled dish



焼き野菜盛り合わせ

お肉の合間の箸休め。
焼肉に合うお野菜を焼いてお召しあがりください。

1,000 円 (税込)

焼き物単品

野菜 ALL 380 円 (税込)

キャベツ単品

きのこ単品

玉ねぎ単品

かぼちゃ単品

ウィンナー

580 円 (税込)

おつまみ・一品メニュー Side dish

すぐ出る！クイック！

生牡蠣 1個 500円(税込)

生牡蠣 5個 2,000円(税込)

フライドポテト 600円(税込)



韓国のり 300円(税込)

チャンジャ 580円(税込)

ネギ塩 450円(税込)

白菜キムチ 480円(税込)

カクテキ 480円(税込)

オイキムチ 480円(税込)

キムチ盛り合わせ 680円(税込)

ナムル盛り合わせ 780円(税込)

サラダ&スープ Salad & Soup

江の島名物しらすが入った
チョレギサラダ。
HAYA ならではの逸品！



サーモンしらすチョレギ
サラダ

1,600 円 (税込)



ユッケジャンスープ

1,200 円 (税込)

サラダ

HAYA サラダ 1,000 円 (税込)

サンチュとサムジャン 800 円 (税込)

スープ

わかめスープ 580 円 (税込)

玉子スープ 580 円 (税込)



お食事メニュー Rice & Noodle

丼・ご飯もの



石焼ビビンバ 1,200 円(税込)

焼肉屋の定番を、こだわりの石鍋で。たっぷりのせたナムルと卵黄、そして特製ダレが一体となる至福の混ぜご飯。お好みの加減でお焦げを作って自分だけの一杯を。

ビビンバ 1,000 円(税込)

ユッケジャンクッパ 1,200 円(税込)

釜揚げしらす丼 1,400 円(税込)

サーモンとしらすの
海鮮丼 1,600 円(税込)

麺

ユッケジャン
ヌードル 1,200 円(税込)

本格! 韓国冷麺 1,200 円(税込)



ライス 大 420 円(税込) / 中 350 円(税込) / 小 300 円(税込)

デザート ALL 300 円(税込)

ゆずシャーベット

バニラアイス

オレンジシャーベット



2名様からの申し込み

コースメニュー Course Menu

当日の食材状況によりご用意できない場合もございます。スタッフにご確認ください。



HAYA コース

1名様 4,200円(税込)

HAYA 自慢の人気メニューをバランスよく楽しめる、お得な定番コースです。前菜からお肉、お食事、デザートまでしっかりご堪能いただけます。

白菜キムチ / ナムルの盛り合わせ /
HAYA サラダ / 青ネギ盛りタン /
カルビ / ハラミ /
石焼ビビンバ or 冷麺 (お選びください) /
アイス (3種から選べます)

HAYA 名物コース

1名様 6,000円(税込)

厳選した上質なお肉はもちろん、HAYAの人気メニューを揃えたワンランク上の贅沢コースです。厚切りカルビや特選ハラミなど食べ応え抜群のお肉をご堪能ください。

白菜キムチ / ナムルの盛り合わせ /
HAYA サラダ / 青ネギ盛りタン /
HAYA のタン / 厚切りカルビ / 特選ハラミ /
焼き野菜 3種 /
石焼ビビンバ or 冷麺 (お選びください) /
アイス (3種から選べます)



HAYA プレミアムコース

1名様 7,500円(税込)

国産牛を含む厳選したお肉を贅沢に味わえる、HAYA こだわりのプレミアムコースです。上質なお肉と人気メニューをバランスよく取り揃え、特別なお食事シーンにもおすすめの内容となっております。

白菜キムチ / ナムルの盛り合わせ / サーモンとしらすのチョレギサラダ /
青ネギ盛りタン / HAYA のタン / 特選ハラミ / 国産プレミアム上ロース / 上カルビ /
焼き野菜 3種 / 石焼ビビンバ or 冷麺 (お選びください) /
アイス (3種から選べます)

ドリンク

drink



RECOMMEND - おすすめ -

JINRO Makgeolli

JINRO マッコリ

¥1,500

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

NONALCOHOL

- ノンアルコールドリンク -

Beer

ノンアルコールビール

¥800

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)

¥800

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

CACTAIL -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 ¥1,500
JINRO マッコリ

Kojido Makgeolli ¥2,000
麹醇堂マッコリ

CHAMISUL -チャミスル-

Chamisul Fresh ¥1,100
チャミスル フレッシュ

Chamisul Muscat ¥1,200
チャミスル マスカット

Chamisul Grapefruit ¥1,200
チャミスル グレープフルーツ

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 ¥8,000
*Awatere Valley 2021
リザーブレンジ 白

SINGLE VINEYARD RANGE ¥10,500
Chardonnay Awatere Valley 2019
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 ¥3,700
グラン・リベンサ カヴァ ブリュット

Gran Livenza Roze Brut ¥4,500
グラン・リベンサ カヴァ ロゼ ブリュット

Cabernet Sauvignon from California ¥4,500
カベルネソービニヨン カルフォルニア 赤

Monastrell from Spain ¥4,500
モナストレル スペイン 赤

Pinot Noir Awatere Valley 2020 ¥11,000
ピノ ノワール 赤

Syrah Waiheke Island 2020 ¥12,500
シラー 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

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

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

Melon soda float

メロンソーダフロート

¥950

Coke float

コーラフロート

¥950

Honey latte(Ice / Hot)

ハニーラテ

¥800

Coffee/Tea(Ice / Hot)

コーヒー / 紅茶

¥700

Cafe latte(Ice/ Hot)

カフェラテ

¥700