

# 人気

日本料理  
郷土料理

ひらぎ

# ランキング

第1位



島豆腐のガーリック揚げ  
780円

第2位



刺身盛合せ (1~2人前)  
1,500円

第3位



ひるぎ海鮮サラダ  
1,800円  
ハーフ 950円

4位



石垣牛  
ローストビーフサラダ  
2,500円

5位



石垣牛炙り寿司  
5貫 2,800円  
2貫 1,200円

6位



八重山そばちゃんぽん  
1,300円

7位



島魚の沖縄風天ぷら  
900円

8位



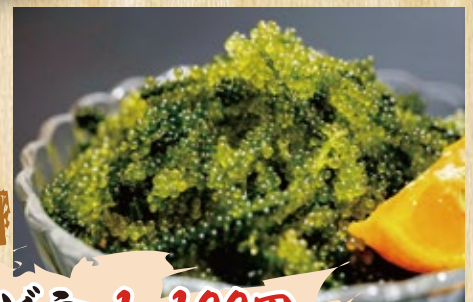
島らっきょうの  
天ぷら 800円

9位



ゴーヤーチャンプル  
1,100円

10位



海ぶどう 1,100円

※表記価格はすべて消費税込の料金となります。※テーブルチャージ代として440円税込頂いております。



# おすすめ



旬の食材と  
美味しいお酒で  
おもてなし

2,500円

石垣島産  
夜光貝のお造り



鮭のシャキシャキ  
山葵和え 850円



島らっきょうの浅漬け 700円



海老と島野菜の天ぷら 1,700円



グルクンのおにぎり  
(タカサゴ) 赤だし付き 900円



県産和牛と  
島豆腐小鍋 1,500円



スパムの天ぷら 700円



アーサの天ぷら 850円



石垣牛のタタキ 3,200円



アーサ雑炊 850円



シャコ貝のお造り 2,500円



マグロの  
ハラゴ焼き 900円



ソウメンチャンプルー 900円

※表記価格は全て消費税込料金となります

# とりあえず

## 鮪と島豆腐

850円

新鮮なマグロと島豆腐。ヘルシーな味わいは、女性の方にも大人気。



## 豆腐よう

650円

島豆腐を紅麴と泡盛などで発酵・熟成させた発酵食品です。独特な香りとコクが特徴。泡盛の風味が強く味も濃い為、少しずつお召し上がり下さい。



## 島らっきょうの

### 浅漬け

700円

島らっきょうは沖縄特産の小ぶりであり、辛味が強いらっきょうです。塩漬けの島らっきょうに鰹節を和えて食べるのがシャキシャキとした食感がより一層楽しめます。



## 島豆腐

沖縄県で作られる伝統的な豆腐。一般の豆腐よりタンパク質が多く栄養価が高い。ずっしりとしており、やや堅め。ほんのり塩味があり炒め物にしても型崩れしにくいのが特徴。

## 枝豆

450円

さて、何を食べようかと考えている間にとりあえず枝豆。



## もずく酢

700円

独特なぬめりとコリコリした食感。三杯酢はもつとも定番な食べ方です。低カロリーでダイエットや美容にも良いとされています。



## 海ぶどう

1,100円

沖縄の温かい海で育つ海藻でプチプチとした食感から「グリーンキャビア」と呼ばれる名産品です。寒さに弱い為、冷蔵庫に入れると粒が萎んでしまいます。



## ワタガラス豆腐

600円

ワタガラスとは沖縄特産のカツオのはらわたの塩辛。泡盛の風味が効いたワタガラスとさっぱりとした島豆腐は相性抜群でお酒の肴に最適です。



## 鮪のシャキシャキ

### 山葵和え

850円

シャキシャキすりおろし山葵の辛さがクセになる。



## イカの塩辛

### クリームチーズ

800円

クリームチーズが濃厚イカの塩辛をマイルドに包み込む。抜群の組み合わせ。



※表記価格はすべて消費税込料金となります

※テーブルチャージ代として440円税込頂いております

# お造り・サラダ

八重山の海は、美味しい食と美しい海中を同時に楽しめる豊かな海です。毎日水揚げされる魚は新鮮で色鮮やか。また旬の高級魚、マグロや赤マチも八重山近海で獲ることができる「魚の宝庫」です。

## お造り盛り合わせ

(大) 3,500円



## お造り盛り合わせ

(小) 1,500円



## 石垣島産 夜光貝のお造り

2,100円



## シヤコ貝のお造り

2,500円

シヤコ貝はサンゴ礁に生息する世界最大級の二枚貝です。沖縄では主に食用とされ刺身や握り寿司・バター焼きなどで親しまれる美味な海産物です。貝柱はコリコリして甘みがあり、肝は濃厚でクリーミーな味わいが特徴です。

## 島豆腐サラダ

1,100円



夜光貝は沖縄の温かい海に生息する大きな巻貝です。刺身ではコリコリした食感で熱を加えるとサザエや鮑の様に柔らかく濃厚な旨味ができます。

## ひるぎ海鮮サラダ

1,800円

ハーフ

950円

女性人気のポリニウム満点海鮮サラダ。ひるぎ特製ドレッシングでお召し上がり下さい。少人数のお客様にはハーフサイズもご用意。



## 海ぶどうサラダ

1,800円



※表記価格はすべて消費税込料金となります

※テーブルチャージ代として440円税込頂いております

# 一品料理



**八重山かまぼこ盛り合わせ**  
もずく・アーサー・バーチ **900円**

八重山かまぼこは、一般のかまぼこより歯応えがあり、しっかりとした味付けが特徴の(揚げかまぼこ)です。  
そのまま食べるもよし、フライパンなどで軽く焼くもよし。八重山そばのトッピングにも使われています。

**ざるもずく**  
**1,000円**



八重山近海で採れた太もずくを使用。驚くほどのコシと歯応えのど越しが楽しめます。

ひろぎオリジナル  
**ミックス**  
**チーズピザ**  
**1,200円**



和食のお店の  
**ナポリタン**  
**1,200円**



**カツ煮**  
**950円**

熱々ジュシーカツとトロトロ卵。ボリューム満点。



脂の乗ったマグロのハラゴ(ハラス)の皮目をパリッと香ばしく焼きあげました。シークワサーやレモンを搾ってあっさりとお召しあがり下さい。



**あさりの酒蒸し**  
**900円**

あさりの旨味を活かした和食の定番料理。優しい味付けがお酒によく合います。



**鮪のハラゴ焼き**  
**900円**

**季節の土瓶蒸し**  
**1,800円**



# 炒め物 (チャンプル料理)

本来チャンプル料理とは、島豆腐と野菜などを混ぜ合わせて炒めた料理のことです。  
ゴーヤと島豆腐・麩と島豆腐などがポピュラーな料理ですがチャンプルには「混ぜ合わせて炒める」という意味もあり、素材と素材を一緒に炒めると、もうそれは「チャンプル料理」

**豆腐チャンプル**  
1,000円



**ソーメンチャンプル**

900円

堅めに茹でたソーメンとツナと一緒に炒めただけのシンプル料理。  
麺がくっつかないように調理するのは苦難の技。まさに職人技です。  
彩りに島ネギを添えて。



**麩チャンプル**

1,100円

麩はお吸い物や和え物で頂くのが定番ですが、沖縄では炒めて食べるのが一般的な調理法です。  
絞った車麩に溶き卵を吸わせニラやポークもやしなどと一緒に炒め合わせます。



**ゴーヤチャンプル**

1,100円

沖縄の代表的な家庭料理。ゴーヤと島豆腐・ポークを炒め合わせますが、溶き卵入れることでゴーヤの苦さがまろやかにになります。  
ビタミンCが豊富で夏バテ予防に最適な沖縄ソールフード。



**ホタテのバター炒め**

950円

濃厚バター醤油香るホタテのバター焼き。  
プリッとした食感がグット!



# 揚げ物

## 島らっきょうの天ぷら

800円

島らっきょうを天ぷらにすることで独特の辛みが甘みに変わり、外はカリッと中はホクホクとした食感が楽しめます。



## ポテトフライ

600円



揚げ物の定番。お子様も大好きポテトフライとチキンの唐揚げ。

## チキンの唐揚げ

900円



## ミジユンの唐揚げ (小イワシ)

800円

ミジユン(ミズン)カリカリに揚げたミジユンは骨まで美味しく頂けます。カルシウムが豊富でビールのおつまみに最適。南蛮漬けにしても美味。

## グルクンの唐揚げ

850円



グルクンは沖縄県の県魚として知られています。島を代表する大衆魚で唐揚げ刺身・マース煮などで親しまれ頭から骨までバリバリ食べられる定番揚げ魚メニュー。

## 島野菜の天婦羅

1,100円



旬の島野菜(ゴーヤや大谷渡り紅芋など)をサクサク天ぷらで。沖縄天ぷらは天つゆではなくマース(塩)で食べるのが定番。是非お試し下さい。

## 海老と島野菜の天婦羅

1,700円



※表記価格はすべて消費税込料金となります

※テーブルチャージ代として440円税込頂いております

# 揚げ物



**スパムの天ぷら 700円**  
 沖縄で親しまれている「ポークランチョンミート」を衣で揚げた料理です。塩気とお旨味が強く、お肉のジューシーさが人気。

**もずくの天ぷら 850円**



**ジーマーミ豆腐の揚げ出し 750円**



「落花生」からできたお豆腐のこと。片栗粉をまぶして油で揚げ、温かい出汁をかけた郷土料理です。表面はカリカリ中はトロトロ。

アーサは沖縄の浅瀬の岩場に自生する緑色の海藻。磯の香りにモチモチの食感。  
**アーサの天ぷら 850円**



**島魚の沖縄風天ぷら 900円**

厚めの衣でフリッターのような食感。天つゆは使用せずお塩やソースなどで食べるのが一般的。おやつやお酒のおつまみ・お祝い事や法事など家族が集まる場では欠かせないお料理です。



**タコの唐揚げ 1,100円**



**島豆腐のガーリック揚げ 780円**



揚げたて島豆腐にガーリックパウダーをたっぷりまぶしました。ガツンとしたニンニクの風味がクセになります。



# 石垣牛・県産牛

八重山郡内で生まれ、肥育管理された若牛（2年〜4年未満）、その中でも特に優れた肉質を認められたものが「石垣牛」と認定されます。

八重山の温暖な気候の中でのびのびと放牧された「石垣牛」。厳選された特選牛を是非ご堪能下さい。

## 石垣牛ロースト

ビーフサラダ

2,500円



## 石垣牛炙り寿司(5貫)

2,800円

## 石垣牛炙り寿司(2貫)

1,200円



## 石垣牛のタタキ

3,200円

脂肪身が多すぎず赤身の旨味と甘みがとろけるようなしつとりとした口当たり。あつさりとポン酢でお召しあがり下さい。



## 石垣牛ステーキ(200g)

9,000円



## 県産和牛と

## 島豆腐小鍋

1,500円



石垣島を代表する絶品グルメメニューとして大人気。キリッとお塩で頂くのが通。

# 寿司・八重山そば

日本料理の定番。  
彩りや盛り付けなど、食べる人の目と舌を楽しませてくれるお寿司。  
握りたてが食べごろなり。

にぎり寿司8貫

1,800円



鉄火巻き

1,100円



かっぱ巻き

750円

納豆巻き

750円



お子様

寿司セット

1,100円



・八重山わんこそば  
・寿司三貫  
・本日のゼリー

お子様

唐揚げセット

900円



・八重山わんこそば  
・ミニチキンの唐揚げ  
・本日のゼリー

八重山そばちゃんぽん

1,300円

八重山そばのアレンジメニュー。

八重山そばの麺にキヤベツやニラ・小エビなどの素材をあっさり出汁餡をかけて仕上げました。  
汁そばとはひと味違う独特なコクと食感が楽しめます。

味噌そば

1,300円

八重山そばの上に炒めたニラやモヤシ・豚肉をトッピング。

ひるぎオリジナルのピリ辛味噌スープが絶品。



八重山そば

1,150円

八重山そばは地元で親しまれるご当地麺(ソウルフード)です。  
一般的なそば(蕎麦)と違って小麦粉を原料とし、食塩・かんすいと混ぜ練り上げ、植物油を絡めて仕上げます。  
スープは主に豚肉・魚介類・鶏肉やカツオ出汁を使用。

見た目よりあっさりとしたスープです。



# お食事

石垣牛(二貫)・海鮮(三貫)のお寿司が一度に堪能  
できるおすすめメニューです。  
茶碗蒸しと赤だしの付きで満足度アップ。

石垣牛と海鮮の握り寿司セット

2,600円



グルクンおにぎり二個

(赤だし付き) 900円

唐揚げにしたグルクンの身を丁寧にほぐし  
ご飯混ぜ込みおにぎりにしました。  
グルクンの淡泊で上品な旨味がご飯の塩気  
とマッチします。  
地元で愛されるローカルおにぎり。

赤だし

250円



おにぎり(鮭・梅)

(赤だし付き) 780円

お酒のあとの一品。  
日本のソウルフードおにぎり。

鮭茶漬

780円

梅茶漬

600円

ほっこりあたたか。  
サラサラとお召し上がり下さい。

もずく雑炊

850円

アーサ雑炊

850円

磯の香りと旨味がつまった優しい  
味わいの雑炊です。  
ご飯と素材を煮込むだけで手軽  
に作れる家庭料理。  
消化もよく夜食や朝食にもよい  
とされています。





**アグー豚ヒレカツ御膳 2,700 円**

茶碗蒸し・小鉢・刺身・白御飯・香の物・お味噌汁



**海鮮丼 2,300 円**

茶碗蒸し・水雲酢・香の物・お味噌汁



**幕の内御膳 3,200 円**

刺身・石牛ローストビーフサラダ・煮物・天婦羅・焼き魚  
茶碗蒸し・フルーツ・白御飯・香の物・お味噌汁



**国産うなぎ 4,000 円**

**輸入うなぎ 2,500 円**

茶碗蒸し・小鉢・刺身・香の物・お味噌汁



**石垣牛ハンバーグ御膳 3,200 円**

焼き野菜・サラダ・茶碗蒸し・小鉢・刺身・白御飯・香の物・お味噌汁



**寿司御膳(特上10貫) 3,200 円**

茶碗蒸し・水雲酢・香の物・お味噌汁



**季節の釜めし定食 2,800 円**

茶碗蒸し・小鉢・刺身・香の物・お味噌汁



**国産ひつまぶし 4,500 円**

**輸入ひつまぶし 3,000 円**

茶碗蒸し・小鉢・刺身・薬味・香の物・出し汁・お味噌汁

# お食事



**石垣牛ステーキ丼セット 6,000 円**

茶碗蒸し・小鉢・刺身・香の物・お味噌汁



**国産うなぎ御膳 6,500 円**

**輸入うなぎ御膳 4,500 円**

サラダ・茶碗蒸し・小鉢・刺身・香の物・お味噌汁

※テーブルチャージ代として440円税込頂いております。  
※表記価格はすべて消費税込料金となります



# しぎしぎぶ会席 10,000円



※写真は2名盛のイメージです

・前菜三種

・近海魚のお造り

・ジーマミ豆腐の揚げ出し

・県産和牛（一人前100g）

・県産豚肉（一人前100g）

・季節の野菜

・うどん

・デザート

※前日までのご予約となります。



日本料理  
郷土料理

## しぎ

※表記価格は消費税込の料金となります

# 会席

※会席料理は前日までの  
事前予約のみ受付となります

美ら花会席(特上) **10,000円**(税込)



・珍味三種盛り

・お造り三種盛り

・水雲酢

・ラフテーの煮物

・茶碗蒸し

・イセエビの黄味焼き

・県産和牛ステーキ

・野菜と海老の天婦羅

・白ご飯

・赤だし

・香の物

・水菓子



みさき会席 **8,000円**(税込)

・珍味三種盛り

・お造り三種盛り

・水雲酢

・ラフテーの煮物

・茶碗蒸し

・県産和牛ステーキ

・野菜と海老の天婦羅

・白ご飯

・赤だし

・香の物

・水菓子



ひるぎ会席 **6,000円**(税込)

・珍味三種盛り

・お造り三種盛り

・水雲酢

・ラフテーの煮物

・茶碗蒸し

・本日の焼き魚

・野菜と海老の天婦羅

・白ご飯

・赤だし

・香の物

・水菓子

## 飲み放題プラン(2時間)

会席をご注文のお客様限定

◆ ¥2,000コース

ビール・ハイボール・泡盛・ソフトドリンク

◆ ¥2,500コース

ビール・ハイボール・泡盛・ワイン・焼酎・ソフトドリンク

お一人様

・前菜・お造り・チキンの揚げ  
+お料理2品が選べます

5,000円 税込

コース

前菜三種(個々)



お造り盛り合わせ

チキンの唐揚げ

追加2品は下記  
①～⑥のメニューより  
お選び下さい

② ミックスチーズピザ



石垣牛



① 石垣牛ロースト  
ビーフサラダ

⑤ 海老と島野菜の  
天婦羅



③ フーチャンプル又は  
④ ゴーヤチャンプル



⑥ 海鮮  
ちらし寿司



2時間限定 4名様より

# 飲み放題 プラン

お料理5品に  
飲み放題付き

さらに↓

特典!  
前日までのお申込みで  
八重山そばちゃんぽん  
4名様毎に一皿付き!



お一人様

4,000円 税込

・前菜・お造り・ガーリック揚げ  
+お料理2品が選べます

コース

お造り盛り合わせ



前菜三種  
(個々)

島豆腐の  
ガーリック揚げ



追加2品は下記  
①～⑥のメニューより  
お選び下さい

② ソーメンチャンプル



① 島豆腐サラダ



④ カツ煮



③ ゴーヤチャンプル



⑤ もずく天婦羅又は  
⑥ アーサの天婦羅



⑤ グルコンの  
おにぎり



## お飲みもの

生ビール

泡盛各種

角ハイボール

酎ハイ

ワイン

日本酒

ソフトドリンク

※表記価格はすべて消費税込料金となります

日本料理  
郷土料理

# ひび

17:00~22:00(L.O21:30) 定休:水曜日

# 飲み放題 プラン

2時間限定

## 飲みもの

### ビール・ハイボール

- ・オリオンビール (中ジョッキ)
- ・アサヒスーパードライ (中ジョッキ)
- ・オリオンクリアフリー (ファンアルコール)
- ・サントリー角ハイボール

### 泡盛

・請福

- ・八重泉
- ・玉の露
- ・於茂登
- ・宮之鶴
- ・白百合

### 酎ハイ

・パイン・レモン

- ・パッション・シークワサー
- ・シャインマスカット・白桃
- ・ウーロン・さんぴん・うっちゃん
- ・緑茶・梅酒・ゆず酒

### 日本酒

※ロック・水割り・お湯割りご指定ください

### ソフトドリンク

- ・マンゴー・カルピス・コーラ
- ・シークワサー・オレンジ
- ・パイン・ウーロン・さんぴん
- ・うっちゃん・緑茶

### ワイン

- ・赤ワイン
- ・白ワイン

日本料理  
郷土料理

# ひょうぎ

※お飲み残しがございませんよう  
お願い致します。

石垣島酒造所の

# 泡盛飲み比べ

各酒造所自慢の味わいを

お楽しみください！

お好きな銘柄  
3種飲み比べセット

¥1,500 税込

## ◎直火請福

字新川 請福酒造

## ◎白百合

字大川 池原酒造

## ◎八重泉

字石垣 八重泉酒造

## ◎宮之鶴

字宮良 仲間酒造

## ◎玉の露

字石垣 玉那覇酒造所

## ◎於茂登

字川平 高嶺酒造所

水割り・ロック等  
飲み方はお好みで！



# 日本酒

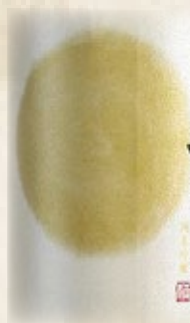
各一合 一、二〇〇円 税込



±0 黒松・剣菱 〔兵庫県〕



+4 加賀ノ月 純米吟醸・満月 〔石川県〕



+10 男山・特別純米酒 〔北海道〕  
「国芳乃名取酒」



【泡盛】 各30度

- ◎請福 ◎八重泉 ◎玉の露
- ◎白百合 ◎於茂登 ◎宮之鶴

泡盛グラス 550円  
 1合 800円  
 ボトル(600ml) 2,000円



請福梅酒・ゆず

グラス 660円  
 ボトル(720ml) 3,850円

【泡盛古酒】 各43度

- ◎請福ビンテージ ◎玉の露 ◎おもと

グラス 880円  
 1合 2,200円  
 ボトル(720ml) 8,000円



【酎ハイ・サワー】 各660円

- パインサワー 緑茶ハイ
- レモンサワー ウーロンハイ
- パッションサワー さんぴんハイ
- シークァーサーサワー うっちゃんハイ
- 白桃サワー 請福梅酒サワー
- シャインマスカットサワー 請福ゆずサワー

【ウチナーおばあーの健康茶】 各550円

- ゴーヤ茶 月桃茶
- グアバ茶 ハイビスカス茶

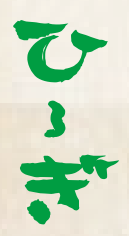
※ホットでのご提供となります

【デザート】

アイスクリーム 600円  
 フルーツ盛り合せ(2~3人前) 1,500円

※仕入れ状況により種類に変更がございます

日本料理  
 郷土料理



※表記価格は全て消費税込の料金となります。

## 【ビール】

アサヒスーパードライ(中ジョッキ)	660円
オリオンビール(中ジョッキ)	660円
オリオンビール(グラス)	520円
オリオンビール(中瓶)	880円
キリン一番搾り(中瓶)	935円
オリオンクリアフリー(ノンアルコール)	600円

## 【ウイスキー・ハイボール】

【サントリー角ハイボール】	
グラス	660円
ボトル	4,800円

## 【知多】

グラス	950円
ボトル	15,000円
【サントリーワールドウイスキー碧】	
グラス	1,100円
ボトル	17,000円

## 【ワイン】(赤・白)

グラス	660円
デキャンタ	2,000円
ボトル	2,800円



## 【日本酒】

八海山 清酒(新潟県)300ml	1,500円
上善如水 純米吟醸(新潟県)300ml	1,800円
白鶴大吟醸(兵庫県)300ml	1,800円

## 【芋焼酎】

◎黒霧島

◎木挽BLUE(芋)

グラス	660円
1合	1,200円
ボトル(900ml)	3,500円

## 【ソフトドリンク】

オレンジジュース・コーラ・カルピス	
緑茶・さんぴん茶・うっちゃん茶	
ウーロン茶・コーヒー	各550円
マンゴージュース	660円
シークワーサージュース	660円
パイナップルジュース	660円
炭酸水	330円