

人気 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(小)
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 3,000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



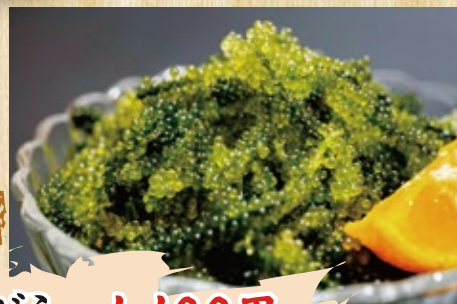
島らっきょうの
天ぷら 800円

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。



2,100円

石垣島産
夜光貝のお造り

おすめ



旬の食材と
美味しいお酒で
おもてなし



鮪のシャキシャキ
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

1,800円



スパムの天ぷら

750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



ソーメンチャンプルー

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。



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。



きゅうりの浅漬け

500円

きゅうりの菌応えやみずみずしさ
がそのまま楽しめます。



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。
お酒の肴に最適です。



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。



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。



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。



島らっきょうの

浅漬け

700円

島らっきょうは沖縄特産の
小ぶりで香りと辛味が強い
らっきょうです。浅漬けの島
らっきょうに鰹節を和えて
食べるとシャキシャキとした
食感がより一層楽しめます。



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。



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。



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ます。

ひるぎ海鮮サラダ

1,800円

ハーフ

950円

女性人気のボリューム満点海鮮サラダ。
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・ピバーチ 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 1,300円



鮭のハラゴ焼き 900円

脂の乗ったマクロのハラゴ
(ハラス)の皮目をパリッと
香ばしく焼きあげました。
シークワーサーやレモンを
搾つてあつさりとお召し
あがり下さい。



アーサー
出汁巻き玉子 900円



カツ煮 1,100円

熱々ジューシーカツと
トロトロ卵。ボリューム満点。



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
お酒によく合っ
ます。



ポーク玉子 950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ブル料理。
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。



※ハーフメニュー

麩チャンプル

ゴーヤチャンプル

豆腐チャンプル

おひとり様でも、シェアでも気軽に楽しめるハーフサイズをご用意致しました。
通常価格よりそれぞれ300円引きとなります。



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



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。是非お試しください。

海老と島野菜の

天婦羅

1,700円



揚げ物



スパムの天ぷら 750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



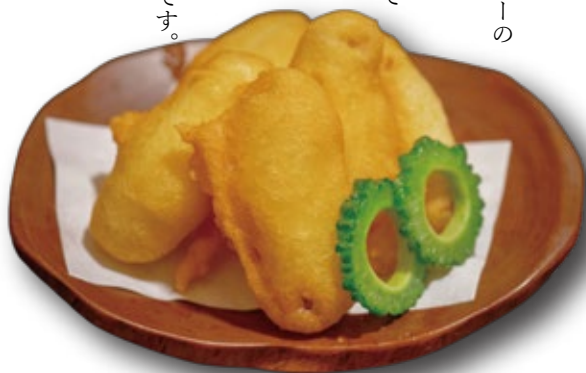
ジーマミ豆腐は、ピーナッツ「落花生」からできたお豆腐のこと。片栗粉をまぶして油で揚げ、温かい出汁をかけた郷土料理です。表面はカリカリ中はトロトロ。

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とまぶしました。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飼育された「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)

3,000円

石垣牛炙り寿司(2貫)

1,200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。

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

1,800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

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

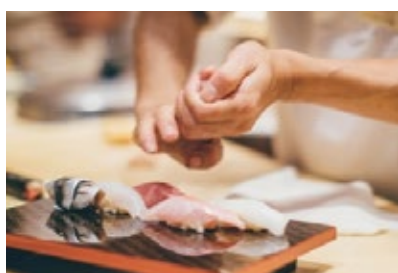


かつば巻き

750円

納豆巻き

750円



お子様

寿司セット

1,050円



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
キャベツやニラ・小エビ
などの素材をあつさり
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

1,500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。
一般的なおそば(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。
見た目よりあつさりとしたスープです。



※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
ご飯に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。

鮭茶漬け

780円

梅茶漬け

600円

ほっこりあたたか。
サラサラつ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



国産うな丼 4,000 円

輸入うな丼 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

お食事



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



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

会席

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



しざしざぶ会席 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

ひびき

※表記価格は消費税込の料金となります

飲み放題 プラン

4名様より 2時間
限定
お料理
+ 飲み放題付き

特典!!



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

前日までのお申込みで八重山そばちゃんぽんを
4名様毎に一皿サービス!

4,000 円コース
お一人様 (税込)

料理5品+飲み放題付き

- ◆前菜三種盛り
- ◆お造り盛り合わせ
- ◆島豆腐のガーリック揚げ



下記メニューより、もう2品お選び下さい!

- ◆海鮮サラダ ◆カツ煮
- ◆豆腐チャンプル ◆沖縄風天ぷら
- ◆グルクンのおにぎり



5,000 円コース
お一人様 (税込)

料理6品+飲み放題付き

- ◆前菜三種盛り
- ◆お造り盛り合わせ
- ◆島らっきょうの天ぷら
- ◆ポテトフライ



下記メニューより、もう2品お選び下さい!

- ◆島豆腐のサラダ ◆フーチャンプル
- ◆ソーメンチャンプ ◆アーサ&もずくの天ぷら
- ◆鉄火巻き&かつば巻



6,000 円コース
お一人様 (税込)

料理7品+飲み放題付き

- ◆前菜三種盛り
- ◆お造り盛り合わせ
- ◆チキンの唐揚げ
- ◆ポテトフライ
- ◆牛肉スタミナ炒め



下記メニューより、もう2品お選び下さい!

- ◆石垣牛ローストビーフサラダ
- ◆ゴーヤチャンプル ◆ミックスチーズピザ
- ◆海老と島野菜の天ぷら
- ◆石垣牛と海鮮のにぎり寿司



日本料理
郷土料理

ひま

17:00~22:00(L.O21:30)

ご予約・お問合せ

☎0980-82-0732

【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



割りセット

かち割り純水	300円
サントリー天然水(500ml)	200円
サントリー炭酸水(350ml)	400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

請福梅酒サワー

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

※ホットでのご提供となります

グアバ茶 ハイビスカス茶

【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

ひょうぎ

※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



【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

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

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



黒松・剣菱 〔兵庫県〕



加賀ノ月
純米吟醸・満月

〔石川県〕



男山・特別純米酒
「国芳乃名取酒」

〔北海道〕



2時間限定!

ドリンク 飲み放題

1名様から
ご利用可能!

スタンダード
プラン

2,500(税込)円

オリオンビール・アサヒスーパードライ
ハイボール・泡盛
酎ハイ・サワー・ソフトドリンク

美味しいお酒と楽しい時間を!



プレミアム
プラン

3,000(税込)円

全てのドリンクメニュー対象!

豊富なラインナップで
お好きなドリンクを心ゆくまで!



日本料理
郷土料理

ひびき

お問い合わせ・ご予約は TEL 0980-82-0732 (直通)