

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3位



ひるぎ海鮮サラダ
1,800円
ハーフ 950円

第2位



刺身盛合せ (1~2人前)
1,500円



4位
石垣牛ローストビーフ
2,050円



5位
石垣牛炙り寿司
5貫 2,500円
2貫 1,000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
950円



8位
島らっきょうの
天麩羅
730円



9位
ゴーヤーチャンプル
900円



10位
ソーメンチャンプル
900円



11位
ハツの
ガーリック炒め
930円



12位
マグロのしゃきしゃき
山葵和え
800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



ジーマーミー豆腐の
揚げ出し 750円



島らっきょうの塩漬け 800円



ナーベラー
(ヘチマ)の揚げ出し 800円



グルクンのおにぎり
(タカサゴ) 赤だし付き 800円



石垣牛(120g)
サイコロステーキ 3,850円



スパムの天ぷら 670円



アーサの天ぷら 850円



石垣牛のタタキ 2,500円



アーサ雑炊 850円



シャコ貝のお造り 1,900円



マグロの
ハラゴ焼き 1,100円



豆腐チャンプルー 900円

※表記価格は全て消費税込料金となります

イカの塩辛クリームチーズ

島らっきょうの塩漬け

魚貝のわけぎ酢味噌和え

鮪のシャキシャキ山葵

鮪と島豆腐



とりあえず

枝豆

ワタガラス豆腐

豆腐よう

もずく酢

鮪と島豆腐

鮪のシャキシャキ山葵和え

島らっきょうの塩漬け

アワビの肝塩辛

魚貝のわけぎ酢味噌和え

イカの塩辛クリームチーズ

エイヒレ

600円

600円

650円

700円

730円

800円

800円

800円

800円

800円

820円

夜光貝のお造り

島豆腐サラダ

海ぶどう

近海鮪盛り合わせ

お造り盛り合わせ(3~4人前)



お造り・サラダ

お造り盛り合わせ(1~2人前)

1,500円

お造り盛り合わせ(3~4人前)

3,500円

近海鮪盛り合わせ

2,800円

ひるぎ海鮮サラダ

1,800円

ひるぎ海鮮サラダハーフ

950円

島豆腐サラダ

1,100円

海ぶどうサラダ

1,500円

海ぶどう

1,100円

石垣島産夜光貝のお造り

2,500円

シャコ貝のお造り

1,900円

※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

鯛の塩焼き

季節の土瓶蒸し

鮪のハラゴ焼き

うなぎの湯葉巻き

ざるもずく



一品

ミックスチーズピザ	850円
あさりの酒蒸し又はバター焼き	900円
八重山かまぼこ盛り合わせ	900円
カツ煮	950円
ハンバーグステーキ	950円
ざるもずく(2人前)	1,000円
銀ダラの西京焼き	1,000円
うなぎの湯葉蒸し	1,000円
鮪のハラゴ焼き	1,100円
季節の土瓶蒸し	1,200円
鯛の塩焼き	1,200円
ナポリタン	1,200円

ナポリタン

カツ煮

ホタテのバター炒め

ハツのガーリック炒め

ソーメンチャンプル



炒め物

ゴーヤーチャンプル	900円
ソーメンチャンプル	900円
豆腐チャンプル	900円
麩チャンプル	900円
野菜チャンプル	900円
ハツのガーリック炒め	930円
ホタテのバター炒め	910円

日本料理
郷土料理

ひらび

※表記価格はすべて消費税込料金となります

島野菜の天婦羅



ミジユンの唐揚げ



グルクンの唐揚げ



ピパーチと海老のすり身揚げ



揚げ物

ポテトフライ

600円

ピパーチと海老のすり身揚げ

800円

グルクンの唐揚げ (一匹)

840円

チキンの唐揚げ

850円

ミジユンの唐揚げ (小イワシ)

950円

島野菜の天婦羅

950円

タコの唐揚げ

1,300円

海老と島野菜の天婦羅

1,550円

アーサの天ぷら



島らっきょうの天婦羅



スパムの天ぷら



ナーベラー(ヘチマ)の揚げ出し



スパムの天ぷら

670円

島らっきょうの天ぷら

730円

ジーマーミ豆腐の揚げ出し

750円

島豆腐のガーリック揚げ

780円

ナーベラー(ヘチマ)の揚げ出し

800円

アーサの天ぷら

850円

もずくの天ぷら

850円

島魚の沖縄風天ぷら

950円

日本料理
郷土料理

ひょうろ

※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

寿司

にぎり寿司(8貫)

1,800円

鉄火巻き

1,100円

かつぱ巻き

750円

納豆巻き

750円



石垣牛・県産牛

県産和牛と島豆腐小鍋

1,500円

石垣牛ローストビーフ

2,050円

石垣牛炙り寿司(2貫)

1,000円

石垣牛炙り寿司(5貫)

2,500円

石垣牛サイコロステーキ
(120g)

3,850円

石垣牛ステーキ(150g)

9,000円

石垣牛のタタキ

2,500円



お食事

梅茶漬け

600円

鮭茶漬け

780円

アーサ雑炊

850円

もずく雑炊

850円

おにぎり(鮭・梅)二個(赤だし付き)

780円

グルクンおにぎり二個(赤だし付き)
(タカサゴ)

800円

石垣牛(二貫)握り寿司セット

2,600円

赤だし

250円

八重山そば

1,150円

味噌そば

1,200円

八重山そばちゃんぽん

1,300円



※表記価格はすべて消費税込料金となります

お食事



アゲ豚ヒレカツ御膳 2,700 円

茶碗蒸し・小鉢・白御飯・香の物・お味噌汁



海鮮丼 2,300 円

茶碗蒸し・小鉢・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・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・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・小鉢・香の物・お味噌汁



石垣島釜めし御膳 3,800 円

前菜三種・刺身・サラダ・水雲・天婦羅・茶碗蒸し
フルーツ・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・薬味・香の物・出し汁・お味噌汁



石垣牛ステーキ丼セット

茶碗蒸し・小鉢・香の物 6,000 円
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・香の物・お味噌汁

※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。

❖ 会席 ❖

美ら花会席(特上)

10,000円



- ・ 珍味三種盛り
- ・ お造り三種盛り
- ・ 石垣島産水雲酢
- ・ 茶碗蒸し
- ・ 本日の煮物
- ・ イセエビの黄味焼き
- ・ 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

- ・ 珍味三種盛り
- ・ お造り三種盛り
- ・ 石垣島産水雲酢
- ・ 茶碗蒸し
- ・ 本日の煮物
- ・ 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

- ・ 珍味三種盛り
- ・ お造り三種盛り
- ・ 石垣島産水雲酢
- ・ 茶碗蒸し
- ・ 本日の煮物
- ・ 焼き魚
- ・ 野菜と海老の天婦羅
- ・ 白ご飯
- ・ 赤だし
- ・ 香の物
- ・ 水菓子

※表記価格はすべて消費税込料金となります

お一人様

5,000円税込



近海魚の
刺身盛り合せ



前菜三種
(個々セット)



ローストビーフ
サラダ



鉄火巻き・かっぱ巻き



牛スタミナ炒め



揚げ物盛り合せ
魚の天ぷら・鶏の唐揚げ
島豆腐ガーリック揚げ



特典
前日までの
お申込みで
八重山そば
ちゃんぽん
四名様毎に
一皿付!

2時間限定
4名様より

飲み放題

お料理6品に
飲み放題付き

お一人様 4,000円税込



前菜三種
(個々セット)



海鮮サラダ



沖縄風天ぷら



カツ煮



ゴウヤチャンプル



ミヅヌマおにぎり

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

日本料理 郷土料理 **ひらぎ**

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
- ・やいま

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。



ウチナーおばあーの健康茶

ゴーヤ

ほんのり苦みのある沖縄
育ちの野菜

月桃

熱帯に分布するショウガの
仲間春に咲く花が綺麗です

グアバ

食後の血糖値を下げる
効果もあります

ハイビスカス

南国の花かすかな酸味に
心も身体も癒されます

各五五〇円（税込）

ホットでの提供となります

日本酒

各一合

1,200円

+6

常きげん

本醸造

(石川)

+2

黒兜 夢一献

純米吟醸

(福岡)

+12

酒呑童子

鬼辛口

(京都)



写真はイメージです

※表記価格はすべて消費税込みの料金となります

石垣島酒造所飲み比べ

¥1,500 税込

各酒造所の自慢の味をお楽しみください

お好きな銘柄を 3 種類お選びいただけます

◎直火請福

字新川 請福酒造

◎八重泉

字石垣 八重泉酒造

◎玉乃露

字石垣 玉那覇酒造所

◎白百合

字大川 池原酒造

◎宮之鶴

字宮良 仲間酒造

◎於茂登

字川平 高嶺酒造所

◎やいま

字宮良 請福酒造

※島産米ひとめぼれ使用

泡盛とは・・・タイ米を使用し黒麹を発酵したもの

水割り・ロック・お好みで・・・味わってください

古酒クース

¥2,500 税込

◎玉之露 五年物

◎おもと 六年物

◎請福ビンテージ 三年物

*三年以上の時を超えて薫りも

味わいも豊かになっています

・島の食材と一緒にいかがですか？

豆腐よう・ワタガラス豆腐

島らっきょう・ゴーヤチャンプル

肉豆腐小鍋等

【泡盛】 各30度

- ◎請福
- ◎やいま
- ◎八重泉
- ◎玉の露
- ◎白百合
- ◎於茂登
- ◎宮之鶴

泡盛グラス

1合

550円

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



【耐ハイ・サワー】

各660円

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

【デザート】

- アイスクリーム 600円
- フルーツ盛り合せ 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

ひまぎ

※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	850円
ボトル	10,000円
【サントリーワールドウイスキー碧】	
グラス	1,200円
ボトル	18,000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