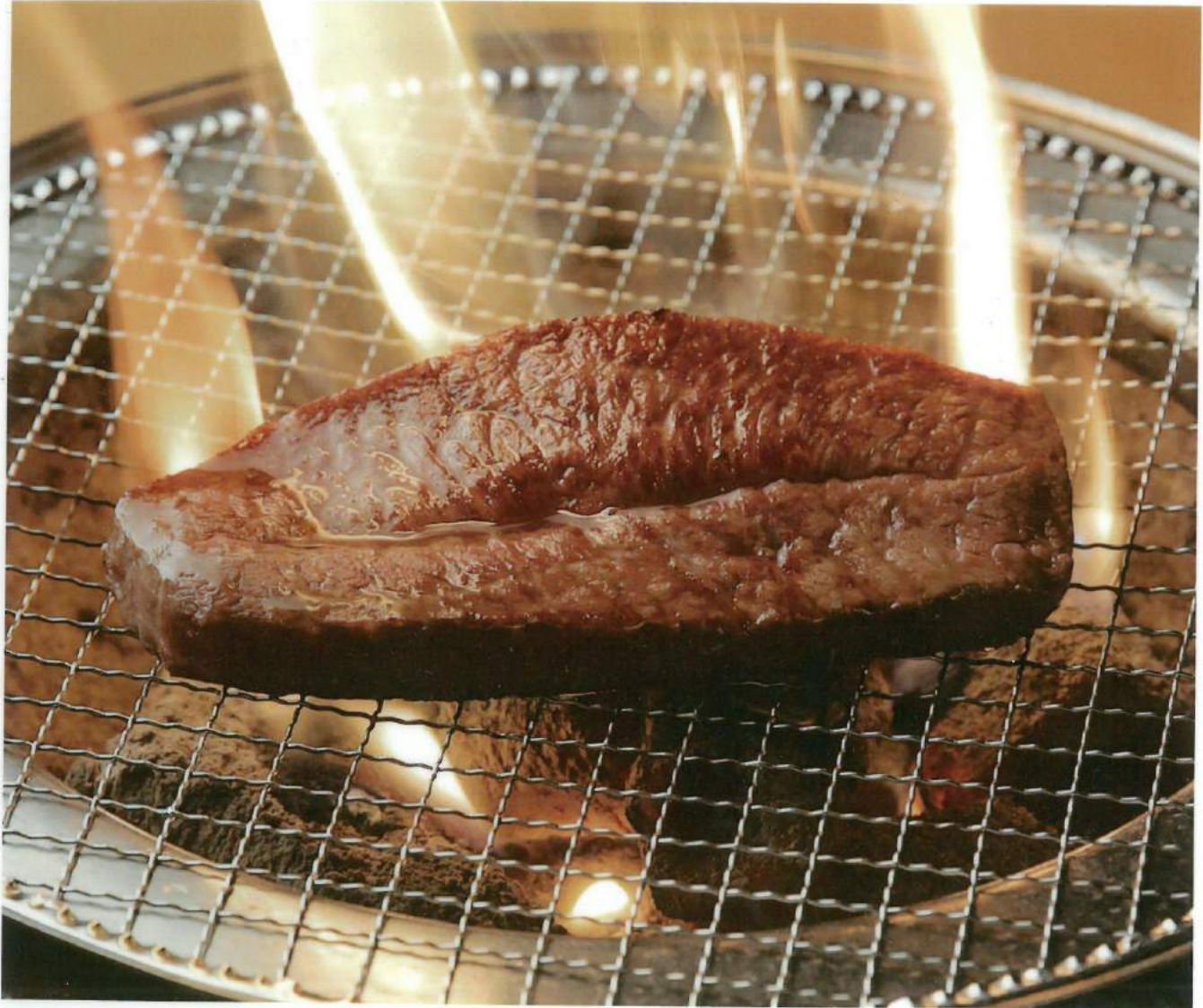


Food Menu  
Yakiniku

# Hachi Hachi 88



HACHI HACHI FOOD MENU



## Hakata Yakiniku

### HACHI HACHI's Commitment

*HACHI HACHI's meat is being used is selective  
Japanese beef from Kyushu that is strictly picked Wagyu!  
HACHI HACHI only uses the selective, Japanese local produced Wagyu.  
The meat is purchased every day, so that it is so fresh that it can be eaten as it is!  
Please enjoy the beautiful marbling of the meat and  
its melted softness soft texture.*

**Welcome to HACHI HACHI.**

### Shop Maps

#### — FUKUOKA —

- HACHI HACHI 博多駅前店
- HACHI HACHI 天神赤坂店
- HACHI HACHI ソラリア店
- Mr.Mrs Green ソラリア店
- HACHI HACHI 大野城店



#### — TOKYO —

- HACHI HACHI 広尾店
- HACHI HACHI 赤坂店





## MEAT

### 牛

- ★和牛上カルビ ————— ¥680
- 中落カルビ ————— ¥780
- ハラミ ————— ¥680
- 和牛サガリ ————— ¥1,600 / 800 (ハーフ)

### タン

- タン塩 ————— ¥880
- ネギタン塩 ————— ¥980
- ★厚切りタン塩 ————— ¥1480

### ホルモン

- 極上塩ホルモン ————— ¥680
- 特選上ホルモン(塩・タレ) ————— ¥880
- 特選上ミノ(塩・タレ) ————— ¥880
- シロナンコツ ————— ¥480
- 和牛ホルモン ————— ¥680
- ★本日のホルモン3種盛り ————— ¥1,080

### 豚

- // デジカルビ ————— ¥450
- 豚バラ塩 ————— ¥450
- ウィンナー ————— ¥450

### 鶏

- 日南鶏モモ ————— ¥480
- 鶏セセリ ————— ¥480

## FOOD

### キムチ・ナムル

- キムチ(白菜・大根・キュウリ) ————— ¥420
- ★トマトのキムチ ————— ¥450
- 豆モヤシナムル ————— ¥420
- キムチの盛り合わせ ————— ¥780
- ナムルの盛り合わせ ————— ¥780

### 一品・刺

- ★和牛炙りユッケ ————— ¥880
- センマイ刺 ————— ¥580
- 韓国海苔 ————— ¥280
- ニンニクオイル焼き ————— ¥480

### 野菜

- おもいっきりキャベツ ————— ¥480
- Hachi Hachi サラダ(オリジナルドレッシング) ————— ¥680
- 胡麻塩サラダ ————— ¥680
- サンチュ ————— ¥480
- 焼き野菜盛り ————— ¥680

### スープ

- 玉子スープ ————— ¥480
- ワカメスープ ————— ¥480
- ユッケジャンスープ ————— ¥580
- ★88 スンドゥブ ————— ¥680

### ご飯・麺

- ユッケジャンクッパ ————— ¥680
- 石焼ビビンバ ————— ¥780
- チーズビビンバ ————— ¥880
- 冷麺 ————— ¥680
- ライス ————— ¥320(大) / ¥250(中) / ¥180(小)



九州産黒毛和牛

Made in Kyusyu Kuroge Wagyu



HACHI HACHI  
おすすめ  
メニュー

九州ブランド牛使用 ・宮崎牛 ・豊岐牛 ・伊万里牛 ...and more

希少部位 & 赤身 5点盛り 1人前 ¥1,800

九州産黒毛和牛の希少部位食べてみませんか？



三角【特選カルビ】 Sankaku 1人前 ¥1,400 ハーフ ¥700	ササミ【特上カルビ】 Sasami 1人前 ¥1,300 ハーフ ¥650	カイノミ Kainomi 1人前 ¥1,300 ハーフ ¥650
---	---	--



カメノコ Kamenoko 1人前 ¥1,200 ハーフ ¥600	シンシン【赤身】 Shin Shin 1人前 ¥1,400 ハーフ ¥700	友三角 Tomosankaku 1人前 ¥1,500 ハーフ ¥750
---	--	---

コース料理

COURSE

ご注文は2名様より承っております

和牛上カルビコース

コース内容 全11品  
キムチ盛り / おもいっきりキャベツ  
タン塩 / 豚バラ塩 / 和牛上カルビ  
ハラミ / 上ミノ / 上ホルモン  
ライス / スープ / デザート

¥3,500

希少部位 & 赤身  
5点盛りコース

コース内容 全12品  
キムチ盛り / ナムル盛り / 88 サラダ  
焼き野菜盛り / タン塩 / ミノ / 上ホルモン  
本日の希少部位 & 赤身 5点盛り  
ハラミ / ライス / スープ / デザート

¥4,500

飲み放題プランもご用意しております。



120分 ラストオーダー  
30分前  
+¥1,500

飲み放題メニューはスタッフまでお尋ねください。

写真は希少部位 & 赤身 5点盛りコースになります。



## DRINK & DESSERT

HACHI HACHI オススメのお酒がリーズナブルになりました



角ハイボール  
**¥380**  
 コーラハイボール  
 ジンジャーハイボール  
**¥480**  
 メガハイボール  
**¥580**



レモンサワー  
**¥380**  
 塩レモンサワー  
 アメリカンパンチレモネード  
**¥480**



★生ビール【プレミアムモルツ】  
**¥500**  
 生ビール(小) **¥400**  
 メガビール **¥880**  
 ノンアルコールビール **¥400**

### サワー

- カルピスサワー ————— ¥380
- グレープフルーツサワー ————— ¥380
- ウーロンハイ ————— ¥380

### カクテル

- カシス (ソーダ・オレンジ・烏龍茶) ————— ¥480
- ピーチ (ソーダ・オレンジ・烏龍茶) ————— ¥480
- シャンディガフ ————— ¥480

### 梅酒

- すっきり梅酒 (ロック・ソーダ) ————— ¥380
- 柚子梅酒 (ロック・ソーダ) ————— ¥380

### 日本酒

- 一ノ蔵 ————— ¥680

### 焼酎

#### 芋

- 黒霧島 ————— ¥380(グラス) / ¥2,500(4合)
- 島美人 ————— ¥380(グラス) / ¥2,500(4合)

#### 麦

- 二階堂 ————— ¥380(グラス) / ¥2,500(4合)

### 米

- 白岳 ————— ¥380(グラス) / ¥2,500(4合)

### マッコリ

- マッコリ(グラス) ————— ¥380
- マッコリ(壺) ————— ¥1,800

### ソフトドリンク

- コーラ ————— ¥250
- ジンジャーエール ————— ¥250
- オレンジジュース ————— ¥250
- グレープフルーツジュース ————— ¥250
- カルピス ————— ¥250
- 黒ウーロン茶 ————— ¥250
- マンゴージュース ————— ¥350
- 山梨ぶどうジュース ————— ¥350



### デザート

- 黒みつときなこの豆乳プリン ————— ¥300
- 88 プリン ————— ¥300
- 杏仁豆腐 ————— ¥300
- バニラアイス ————— ¥300

### ワイン

お内に合うワインを厳選してご用意しております

- 赤グラスワイン ————— ¥380
- 白グラスワイン ————— ¥380
- スパークリングワイン ————— ¥550
- デキャンタ (赤・白) ————— 各¥1,280

