



赤・白
スパークリング
ボトルワイン
各種
¥1,980
※ワインリストあります。
スタッフまでお申し付け
ください。

Wine 世界中より厳選したワインを
お肉と一緒にどうぞ

グラスワイン	¥500
キール	¥550
キティ	¥550
カリモーチョ	¥550

Drink & Dessert

Beer

プレミアムモルツ生	¥550
プレミアムモルツ生小	¥400
ノンアルコールビール	¥450

High Ball

角ハイボール	¥430
コークハイボール	¥480
ジンジャーハイボール	¥480
山崎プレミアムハイボール	¥650



Cook Tall

パカルディモート	¥500
ピンクグレープフルーツモート	¥500
カシスオレンジ	¥500
カシスソーダ	¥500
カシスウーロン	¥500
ファジーネーブル	¥500
ピーチフーズ	¥500
ピーチウーロン	¥500

Ume Shu

梅酒 (ロック or ソーダ)	¥430
柚子梅酒 (ロック or ソーダ)	¥450

Sho Chu

黒霧島 (芋)	¥430
島美人 (芋)	¥430
三岳 (芋)	¥500
二階堂 (麦)	¥430
白岳 (米)	¥430
マッコリ	¥430

Sowr

レモンサワー	¥430
カルピスサワー	¥430
ピンクグレープフルーツサワー	¥430
ウーロンハイ	¥430

Nihon Shu

恋乃梅 (冷) 300ml	¥700
---------------	------

Soft Drink

山梨ワイナリーのよどろジュース	¥420
コーラ	¥300
ジンジャエール	¥300
オレンジ	¥300
カルピス	¥300
カルピスソーダ	¥300
マンゴー	¥300
ウーロン茶	¥300

Dessert

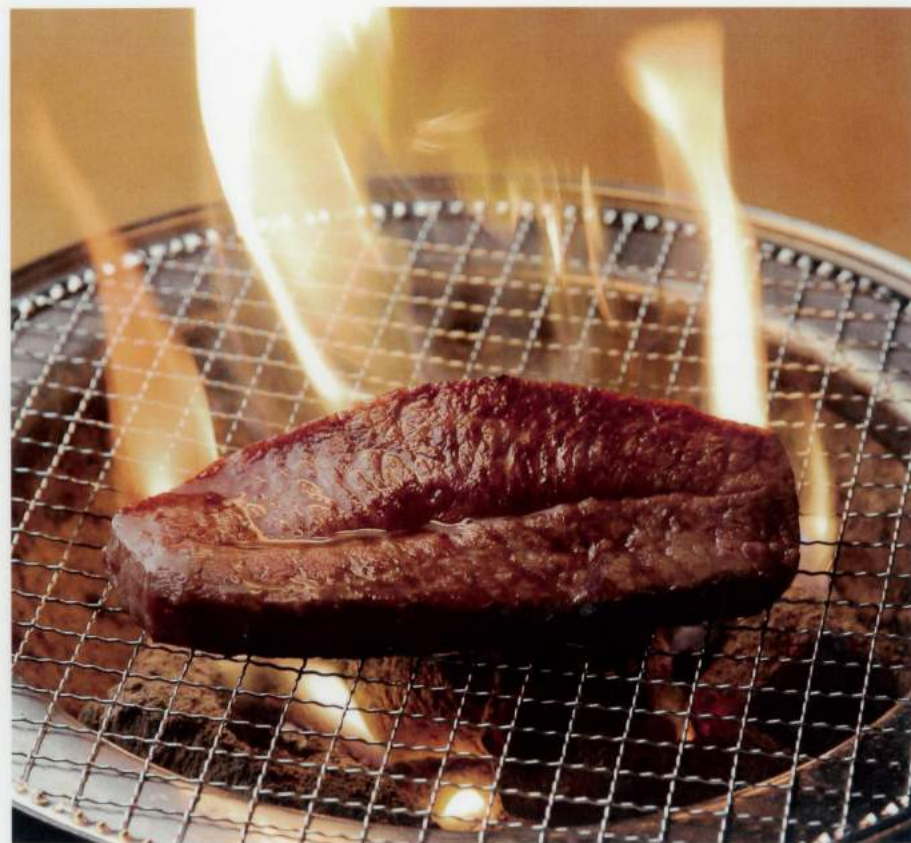
豆乳プリン	¥300
はちはちプリン	¥300
杏仁豆腐	¥300
バニラアイス	¥250



HACHI HACHI × HEALTHY ROASTER

*Healthy Roaster is a new type of non-smoke cooking grill.
Water flows inside of grill therefore, the temperature of surface of grill will not be beyond 200 degrees.
Because of that any smokes and smell aren't produced from the grill.
Healthy Roaster can make beef & vegetables more delicious and healthier.
NO MORE SMOKE. NO MORE SMELL. The New Era of YAKINIKU has just Began.*

Welcome to HACHI HACHI.



HACHI HACHIソラリア店 福岡県福岡市中央区天神2-2-43-6F TEL 092-733-7474 営業時間 11:00~23:30



特上黒タン
1人前 ¥2,200
ハーフ ¥1,100

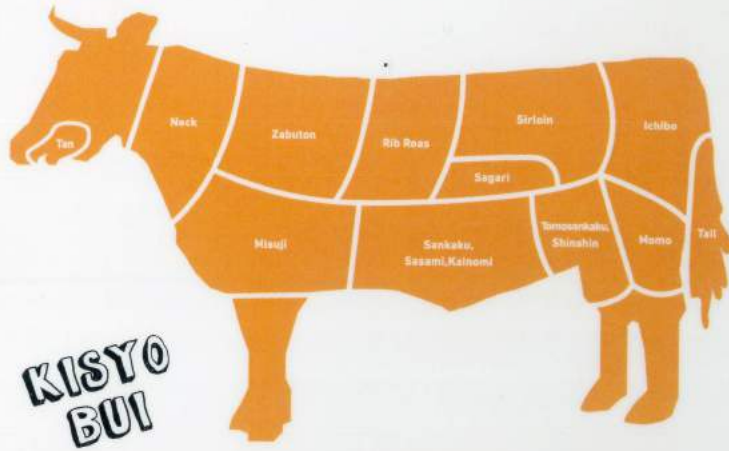
最高級の和牛の中でも、希少価値の高い黒タン。他の産地ではなかなか食べることが出来ない高級黒タンをお楽しみください。



特選黒タン刺
¥2,000

最高級の牛タンの一層美味しい部分を厳選したタン刺し。生で新鮮なタン刺しをNEW HACHI HACHIでお楽しみください。

厳選希少部位



ササミ【特上カルビ】
1人前 ¥1,300
ハーフ ¥650

牛の脇腹の部位の一部。まめ絹いサシが特徴で、カルビの中でもヘルシーな部位の為、女性のお客様にお勧めの一品。



三角【特選カルビ】
1人前 ¥1,400
ハーフ ¥700

牛の脇からお腹にかけて位置する部位。肉質が柔らかく、歯ごたえが面白いが特徴。



シンシン【赤身】
1人前 ¥1,400
ハーフ ¥700

牛の太ももの一部。薄タンクで、高級なめしりとした上質な赤身の肉です。



サガリ
1人前 ¥1,600
ハーフ ¥800

脇腹の奥の横隔膜の部分のお肉。赤みのお肉に、適度なサシが入った柔らかい食感のお肉。



カイノミ【特上ロース】
1人前 ¥1,300
ハーフ ¥650

牛のおなかの部分で、ヒレ肉に近いお肉。適度なサシにより、ジューシーな味わいをお楽しみ頂けます。



ザブトン【特選ロース】
1人前 ¥1,800
ハーフ ¥900

牛の腰ロースの一部厚肉な部分。和牛の中で「一番の難得」と呼ばれる部位でとにかく柔らかい肉質が特徴。



友三角【厚切り特選ロース】
1人前 ¥1,600
ハーフ ¥800

もも肉の中でも希少な部分で、美しいサシが入っているのが特徴です。その部位を贅沢に厚切りカットし、お肉のうまみを閉じ込めました。



ミスジ
1人前 ¥1,600
ハーフ ¥800

牛の腰の部分のお肉。赤身のお肉で、あっさりとした食感で、焼肉酒には欠かせない一品として親愛される部位です。



希少部位
5点盛り
1人前
¥1800

※写真とは2人前になります。

厳選された高級和牛のさらに厳選した部位のみを盛り合わせた一品!他の店では味わえない贅沢なお肉をご堪能ください

HACHI HACHI × HOW TO GRILL

- | | |
|--|--|
| KUROTAN : 5~6 seconds on both sides | SASAMI : 10 seconds on both sides |
| ZABUTON : 8 seconds on both side | MISUJI : 7~8 seconds on one side |
| SANKAKU : 8 seconds on both side | ICHIBO : 15 seconds on both sides |
| KAINOMI : 10 seconds on both sides | WAGYU SAGARI : 12 seconds on both sides |

— HACHI HACHI Group Information —

<p>HACHI HACHI 赤坂店</p> <p>TEL 092-716-8855</p> <p>福岡県福岡市中央区大名 2-9-5-1F</p> <p>営業時間: 17:00 ~ 25:00(LO24:30)</p>	<p>HACHI HACHI 博多店</p> <p>TEL 092-414-8815</p> <p>福岡県福岡市博多区博多駅東 3-12-20-1F</p> <p>営業時間: 17:00 ~ 25:00(LO24:00)</p>	<p>HACHI HACHI 広尾店</p> <p>TEL 03-3280-8838</p> <p>東京都渋谷区広尾 5-21-5-1F</p> <p>営業時間: 17:00 ~ 25:00(LO24:30)</p>	<p>富士家</p> <p>TEL 092-735-0501</p> <p>福岡県福岡市中央区大名 2-6-20-1F</p> <p>営業時間: 17:00 ~ 25:00(LO24:00)</p>
---	---	---	--



和牛上カルビ 特上厚切りタン



サムギョブサル



極上塩ホルモン 日南鶏モモ



コリコリ 上ホルモン(シマチョウ)



特選上ミノ

Meat

牛

※
おすすり

- ★和牛上カルビ(伊万里牛、宮崎牛、巻焼牛) — ¥780
- ハラミ — ¥680

タン

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

豚

- ★サムギョブサル(鹿児島産) — ¥880
- 豚バラ塩(鹿児島産) — ¥450
- トントロ — ¥420
- ウィンナー — ¥420

鶏

- 日南鶏モモ — ¥420
- 鶏セサリ — ¥420

特選塩ホルモン

- 極上塩ホルモン(小腸) — ¥680
- ★特選上ミノ — ¥880
- ★上ホルモン(シマチョウ) — ¥880
- コリコリ — ¥580
- 特選ホルモン盛り合わせ — ¥980

Food

キムチ・ナムル

- 白菜キムチ — ¥390
- 大根キムチ — ¥390
- キュウリキムチ — ¥390
- ★トマトのキムチ — ¥420
- 豆モヤシナムル — ¥390
- キムチの盛り合わせ — ¥580
- ナムルの盛り合わせ — ¥580

野菜

- ★おもいっきりキャベツ — ¥390
- 胡麻サラダ — ¥580
- 88サラダ — ¥580
- サンチュ — ¥390
- 焼き野菜盛り — ¥580

刺

- センマイ刺 — ¥580
- 和牛炙りユッケ — ¥880

スープ

- 玉子スープ — ¥390
- ワカメスープ — ¥390
- ユッケジャンスープ — ¥580
- ★スンドゥップ — ¥580

麺・飯

- カルビ塩クッパ — ¥480
- 石焼ビビンバ — ¥680
- 冷麺 — ¥580
- ライス — ¥320(大) / ¥250(中) / ¥180(小)



トマトのキムチ

サンチュ

おもいっきりキャベツ

焼き野菜盛り

和牛炙りユッケ

スンドゥップ

冷麺

玉子スープ

石焼ビビンバ

平日女性限定 2980円(税別)

コースのご注文は2名様分より承ります。

肉

希少部位5点盛り

その日一番のオススメの部位を料理長がチョイス。カッティングボードに盛りられるお肉たちは、もはや芸術品です。



×

塩焼

特選塩焼き

料理長厳選の特選上ミノ、コリコリ、上ホルモン(シマチョウ)のいずれか2品をHACHI HACHI特製塩ダレで和えたお酒に最高にあう一品。ただし、ホルモンが苦手な方には他の塩モノをご用意致します。ご心配なさらずに!



×

野菜

選べるサラダ

お好きなサラダを以下の7種類から2種類お選びいただけます。

- ・88サラダ ・トマトキムチ ・胡麻サラダ
- ・おもいっきりキャベツ ・焼き野菜盛り
- ・キムチの盛り合わせ ・ナムル盛り合わせ



×

シメ

選べるメ(シメ)

ご飯のメを3種類の中から一つお選びいただけます。

- ・石焼ビビンバ ・冷麺
- ・スンドゥブ(+ライス)



×

デザート

日替わりデザート

すべて手作り! HACHI HACHI自家製デザート。黒蜜ときなこの豆乳プリン、杏仁豆腐、88プリンのいずれかになります。お肉で満腹になっても、デザートは別腹。



+1200円で
フリードリンク
1.5時間



DINNER COURSE

ご飯大盛り
or おかわり
¥100

お肉の
12点盛り



ごちそう コース

牛タン塩 / 豚バラ塩 / 鶏もも
せせり / 中落ちカルビ / ハラミ
タテバラ / トントロ / 上ホルモン
本日の希少部位 3点
キムチとナムルの盛り合わせ
思いっきりキャベツ / ライス
スープ / デザート

¥2,980



飲み放題(ビール除く) ¥1,200

飲み放題 ¥1,500

メニューの価格は税抜表示となっております。