生もの

黒毛和牛 特選ユッケ ¥1,600

新基準を満たした、安心安全で美味しいユッケ

塩だれユッケ ¥1,600

肉の旨さを味わい尽くす逸品

炙り大トロ ¥1,680

まさに肉の大トロ

和牛タン刺し ¥1,800

数量限定。ここでしか食べられません



生センマイ

生センマイ ¥950

自家製の酢味噌でお召し上がりください

塩だれ生センマイ ¥950

塩だれとレモンの酸味でさっぱりと



特製ローストビーフ

特製ローストビーフ ¥1,800

旨味たっぷりのしっとりとした食感

キムチ・一品



キムチ盛り合わせ

キムチ盛り合わせ ¥800

白菜、胡瓜、大根の三種のキムチの盛り合わせ

キムチ単品（白菜・胡瓜・大根） ¥600

定番の白菜、シャキシャキ食感の胡瓜、
歯ごたえが美味しい大根

韓国海苔 ¥300

ご飯・ビールに合います



ナムル盛り合わせ

ナムル盛り合わせ ¥800

ゼンマイ、モヤシ、ほうれん草の三種盛り

国産にんにくのホイル焼き ¥500

国産ならではのコクと甘みです

ネギ・レモン ¥200

薬味にどうぞ



ひら山自慢のスジ煮込み

ひら山自慢のスジ煮込み ¥800

よく煮込んだプリプリ感が絶品のスジ煮込み

特選牛を使った牛肉のしぐれ煮 ¥700

特選牛ならではの旨味たっぷりな秘伝の佃煮です

表示価格はすべて税込です。 食物アレルギーをお持ちのお客様、不明な点は係までお問い合わせ下さい。 写真は全てイメージです。

お野菜・サラダ

自家製 ローストビーフサラダ ¥1,800

とろけるおいしさの自家製ローストビーフを
贅沢に乗せたサラダ

季節のサラダ ¥880

旬の新鮮な野菜を使ったサラダ

チシャ菜 ¥600

お肉を包んで特製のお味噌で

キャベツサラダ ¥680

新鮮なシャキシャキ食感がたまらないサラダ



季節のサラダ



ひら山の
モリモリサラダ

ひら山の モリモリサラダ ¥1,380

4～5名様のグループでもお得なモリモリサラダ

焼きしゃぶ

上ロースのすき焼き風・焼きしゃぶ風 1枚 ¥1,980

ひら山自慢の逸品をお好みの食べ方でお召し上がりください
※どちらかからお選びください



上ロースのすき焼き風・焼きしゃぶ風

タン 焼肉の定番



上塩タン

ひら山の塩タン ¥1,100

定番の塩タン。まずは最初に

上塩タン ¥1,600

牛タンの柔らかな部分

和牛特上タン ¥2,480

とても柔らかい良質なタン



希少タン元厚切り
（タン冊）

希少タン元 厚切り（タン冊） ¥1,800

タンのいちばんやわらかなタン元です

特選和牛霜降りタン ¥3,000 厚切り ¥4,000

一頭から二人前程しか取れない、希少な部位

上ネギ塩タン ¥1,700

たっぷりのせたシャキシャキねぎと一緒に

和牛特上ネギ塩タン ¥2,600

和牛の旨味と九条ネギの旨味が絶妙



特選和牛霜降りタン

表示価格はすべて税込です。 食物アレルギーをお持ちのお客様、不明な点は係までお問い合わせ下さい。 写真は全てイメージです。

ヒレ

きめが細かく柔らかい
脂肪の少ない牛肉の最高部位です



シャトーブリアン 150g

並ヒレ ¥1,680

数量限定！お年寄りからお子様までおすすめ

上ヒレ ¥2,600

やわらかく淡泊な味。塩焼きでどうぞ

特選ヒレ ¥3,200

もっともやわらかい、牛肉の女王

シャトーブリアン 150g ¥6,800 200g ¥9,000

150gよりオーダーカット承ります

赤身

肉の味がしっかりと楽しめる
脂身の少ないあっさりとしたお肉です



上赤身

おすすめ赤身 ¥1,700

ひと味ちがう、ひら山の赤身

上赤身 ¥2,400

やわらかくジューシーな赤身肉

カルビ

ジューシーな旨みが味わえる
焼肉の王様



特選カルビ

塩カルビ

並カルビ ¥1,000

自家製もみダレが和牛本来の味を引き立てます

おすすめカルビ ¥1,700

軽く火を通し、脂を落としてどうぞ

塩カルビ ¥1,800

上質なカルビをあっさりと塩焼きで

上カルビ ¥2,400

絶品、これぞ焼肉の王様

特選カルビ ¥3,000

まさしく大トロ、見て食べて納得の味

ロース

適度に霜降りの入ったきめが細かく
旨みが濃い部位です



上ロース

並ロース ¥1,400

安定の味

おすすめロース ¥1,700

ロースで迷ったらコレ

上ロース ¥2,400

ひら山自慢の逸品です

特選ロース ¥3,000

ロースの中でも最高級品

上ロースの焼しゃぶ ¥1,980

しっとり味わい深い京の肉を、ポン酢であっさりお召し上がりください

表示価格はすべて税込です。 食物アレルギーをお持ちのお客様、不明な点は係までお問い合わせ下さい。 写真は全てイメージです。

逸品

ひら山だからこそ味わえるお肉屋さんの至高の逸品をどうぞ



シャトーブリアン 150g



厚切りサーロイン

シャトーブリアン 150g ¥6,800 200g ¥9,000

牛ヒレで最も柔らかい部位です

厚切りサーロイン 200g ¥6,000

ロースの中でも最高級品を厚切りで

ササ ¥1,800

キメ細かい肉質とほどよい霜降り加減

ミスジ 上 ¥1,900 特選 ¥2,800

一頭から約３kgしかとれないセレブな部位

ヒウチ ¥1,900

モモ肉の霜降り

和牛ハラミ 並 ¥1,700 上 ¥2,400

柔らかく濃い味わいの絶品部位

大トロカルビ ¥3,000

まさしく大トロ、見て食べて納得の味

ステーキの切り落とし ¥2,900

満足の肉感。塩またはわさび醤油でどうぞ

マルシン（ラムシン） ¥1,900

弾力のある食感が特徴的な、
たんぱくな赤身部位

ザブトン ¥2,800

一番霜降りの部位。大トロのような逸品

イチボ ¥1,900

お年寄りからお子様まで

カイノミ ¥1,900

最上位クラスのバランスの良い脂、赤身の旨味



ザブトン



イチボ



カイノミ

表示価格はすべて税込です。 食物アレルギーをお持ちのお客様、不明な点は係までお問い合わせ下さい。 写真は全てイメージです。

盛り合わせ



本日の希少部位 盛り合わせ
3種 ¥3,800
5種 ¥5,800

自慢の和牛のお得な盛り合わせ



カルビ３種 盛り合わせ ¥5,000

焼肉の王道カルビを盛り合わせたお得な一皿



御祝・記念日に!

ひら山名物 口福の階段 ¥18,000

地元京の肉豪華十二種盛り



赤身と霜降りの食べ比べ盛り ¥3,200

それぞれのおいしさを食べ比べれる盛り合わせ



塩焼き 盛り合わせ ¥2,800

塩焼きで食べて欲しい
牛タン・カルビ・ホソの 3 種盛り



ホルモン４種 盛り合わせ ¥1,800

ハツ・レバー・ホソ・センマイなど
その日の新鮮なホルモン 4 種盛り

ホルモン

赤セン ¥880

ホルモンの中でも特に人気

上テッチャン ¥1,100

貴重な逸品

焼きレバー ¥900

スタミナ満点！疲れたな、と思ったらどうぞ

チマキ ¥1,100

濃厚な肉の味を堪能できる逸品（すね肉）

テッチャン ¥900

当店自慢のホルモンの定番

焼きセンマイ ¥880

心地よい歯ざわりと味わい

コリコリ ¥880

名の通りの食感



テッチャン



天肉（ツラミ）

天肉（ツラミ） ¥1,100

噛みごたえがあり、味も濃く脂の旨味もあります

ウルテ ¥880

これぞ通の味、コリコリとした独特の食感

表示価格はすべて税込です。 食物アレルギーをお持ちのお客様、不明な点は係までお問い合わせ下さい。 写真は全てイメージです。

おすすめホルモン

赤身とはまた違う旨味の塊


ホソ

ホソ ¥880

脂の甘みが絶品

ハツ ¥880

癖がなくさっぱりとした味


ハツ

上ミノ ¥980

シコシコとした歯ざわり


上ミノ

新鮮

焼きレバー ごま塩味 ¥1,380

新鮮レバーをごま塩味でどうぞ

新鮮

厚切り焼きレバー ¥1,480

地元産の新鮮なレバーを炙ってどうぞ


厚切り焼きレバー

豚・海鮮・鶏

京都産の地産豚「京都ぽーく」や海鮮などの焼き物


海鮮3種 盛り合わせ

海鮮3種 盛り合わせ ¥1,580

ホタテ、エビ、イカの3種盛り

ホタテ（3枚） ¥800

タレ焼きにしてどうぞ

エビの塩焼き（3尾） ¥800

塩をふって殻ごと焼いてどうぞ

イカ ¥700

塩とレモンをふってどうぞ

京都ぽーく 豚バラ ¥1,300

甘みたっぷりのお肉をサムギョプサルで


京都ぽーく 豚バラ

丹波黒鶏の塩焼き ¥980

噛めば噛むほど、旨みが口の中に広がる
自慢の一品


丹波黒鶏の塩焼き

ピリ辛ウインナー ¥800

ビールのお共にどうぞ

ウインナー ¥700

お子様にもおすすめ

キャベツ ¥500

シャキシャキ新鮮

焼き野菜 盛り合わせ ¥850

色とりどり新鮮野菜の盛り合わせ

しいたけ ¥700

肉厚のあるしいたけです

とうもろこし ¥600

タレをつけてこんがりと

たまねぎ ¥500

甘みが楽しめます

表示価格はすべて税込です。 食物アレルギーをお持ちのお客様、不明な点は係までお問い合わせ下さい。 写真は全てイメージです。

赤だれ

ピリッと旨辛赤だれで味つけした焼肉。食欲が増して、
ごはんもお酒もススム逸品です！ビールや赤ワインがおすすめ！



ご家庭でも
ひら山の味を！
特製旨辛赤だれ
販売中！

ハラミ

上ハラミ	¥2,480
並ハラミ	¥1,780



上ハラミ

ホルモン

上テッチャン	¥1,180
テッチャン	¥980
ウルテ	¥930
赤セン	¥930
コリコリ	¥960
大トロホルモン（国産牛ホソ）	¥960



上テッチャン

赤身

上赤身	¥2,480
おすすめ赤身	¥1,780
天肉	¥1,180

カルビ

上カルビ	¥2,480
おすすめカルビ	¥1,780
並カルビ	¥1,180

塩だれ

ほどよい塩加減とスパイスの効いた特製塩だれで味つけした焼肉。
すっきりとしたハイボールやレモンサワーなどによく合います！



ご家庭でも
ひら山の味を！
特製 塩だれ
販売中！

カルビ

上カルビ	¥2,480
おすすめカルビ	¥1,780
並カルビ	¥1,180



上カルビ

ホルモン

大トロホルモン（国産牛ホソ）	¥960



大トロホルモン
（国産牛ホソ）

ハラミ

上ハラミ	¥2,480
並ハラミ	¥1,780

牛タン

霜降り厚切り牛タン（国産）	¥4,100
霜降り牛タン（国産）	¥3,100
特上牛タン（国産）	¥2,580
厚切り牛タン冊	¥1,900
牛上タン（アメリカ産）	¥1,680
牛タン（アメリカ産）	¥1,180

表示価格はすべて税込です。 食物アレルギーをお持ちのお客様、不明な点は係までお問い合わせ下さい。 写真は全てイメージです。

ファミリーセット

いろいろ盛り合わせたお得なセットメニュー



ハレの日セット

まんぷくセット

1 セット
（子供 2 名・大人 2 名様分） ￥12,800

塩タン / 本日の希少部位3種 /
ロース / カルビ / ホルモン（or ウインナー）/
焼き野菜 / 生野菜 / サラダ / 牛肉のしぐれ煮 /
ごはん / スープ / デザート

ハレの日セット

1 セット
（子供 2 名・大人 2 名様分） ￥18,800

上塩タン / 塩だれタンの盛り合わせ /
本日の希少部位 3 種（or 焼きしゃぶ）/ おすすめロース /
おすすめカルビ / ホルモン（or ウインナー）/
焼き野菜 / 生野菜 / サラダ / 牛肉のしぐれ煮 /
ごはん / スープ / デザート

ぜいたくセット

1 セット
（子供 2 名・大人 2 名様分） ￥24,800

上塩タン / 塩だれタンの盛り合わせ /
本日の希少部位 3 種（or 焼きしゃぶ）/ 特選ロース /
特選カルビ / ホルモン（or ウインナー）/
焼き野菜 / 生野菜 / サラダ / 牛肉のしぐれ煮 /
ごはん / スープ / デザート

お肉のコース

晴れの日、特別な日をこだわり和牛と旬野菜で京の肉会席



ひら山コース

肉職人が厳選した和牛と
和の達人が目利きした
旬野菜が愉しめる焼肉会席。
焼肉をメインに和の技術を取り入れ
素材そのものの旨味を大事にした
ひら山だからこそ味わえるお料理です。

まごころコース

おひとり様 ￥6,800

塩タン / 本日の希少部位 3 種（or 焼きしゃぶ）/
おすすめロース / おすすめカルビ /
ホルモン（or ウインナー）/ 焼き野菜 / サラダ /
牛肉のしぐれ煮 / ごはん / スープ / デザート

ひら山コース

おひとり様 ￥8,800

上塩タン / 本日の希少部位 3 種（or 焼きしゃぶ）/
特上ロース / 特上カルビ / ホルモン（or ウインナー）/
焼き野菜 / サラダ / 一品 / ごはん / スープ / デザート

極みコース

おひとり様 ￥12,000

極上タン / タン元厚切り / 特選3種（or 焼きしゃぶ）/
極みロース / 極みカルビ / ホルモン（or ウインナー）/
焼き野菜 / サラダ / 一品 / ごはん / スープ / デザート

宴会コース

2 時間飲み放題付 ドリンク L.O.20 分前まで

￥7,000　￥11,000
￥8,800　￥13,800

表示価格はすべて税込です。 食物アレルギーをお持ちのお客様、不明な点は係までお問い合わせ下さい。 写真は全てイメージです。

ごはん・麺・スープ

焼肉の定番 韓国風の混ぜご飯と雑炊、〆にもぴったりな麺類



ひら山のビビンバ

ひら山のビビンバ ¥980

自家製ナムルをそのままのせたビビンバ。
よくまぜてお召し上がりください



石焼ビビンバ

石焼ビビンバ ¥1,100

やっぱり石焼き。アツアツのうちにどうぞ

焼きめしビビンバ ¥980

スープをかけずにそのままお召し上がりください



焼きめしビビンバ

玉子 ¥110



韓国冷麺

韓国冷麺 ¥1,100

コシのある麺をあっさりスープで

冷ーモン

冷ーモン ¥980

のどごしさっぱり冷麺に薄切り檸檬たっぷり

鍋焼き肉うどん ¥1,100

焼肉屋で鍋焼きうどんという新しいスタイル。
案外イケてます

ひら山のクッパ 小 ¥700 並 ¥800

あっさりした牛骨スープを使った雑炊です

キムチクッパ 小 ¥750 並 ¥850

程よい辛さのクッパ

ユッケジャンクッパ ¥1,300

牛肉とお野菜を煮込んだ少し辛いスープの雑炊

テールクッパ ¥950

ひとつでふたつの味が楽しめる贅沢な一品です



お肉屋さんの肉寿司

お肉屋さんの肉寿司 ¥900

お肉屋さんだからこそできる、牛肉をつかった握り寿司



キムチクッパ

表示価格はすべて税込です。 食物アレルギーをお持ちのお客様、不明な点は係までお問い合わせ下さい。 写真は全てイメージです。

ごはん・スープ

お肉の最強のお供、ごはんやスープ

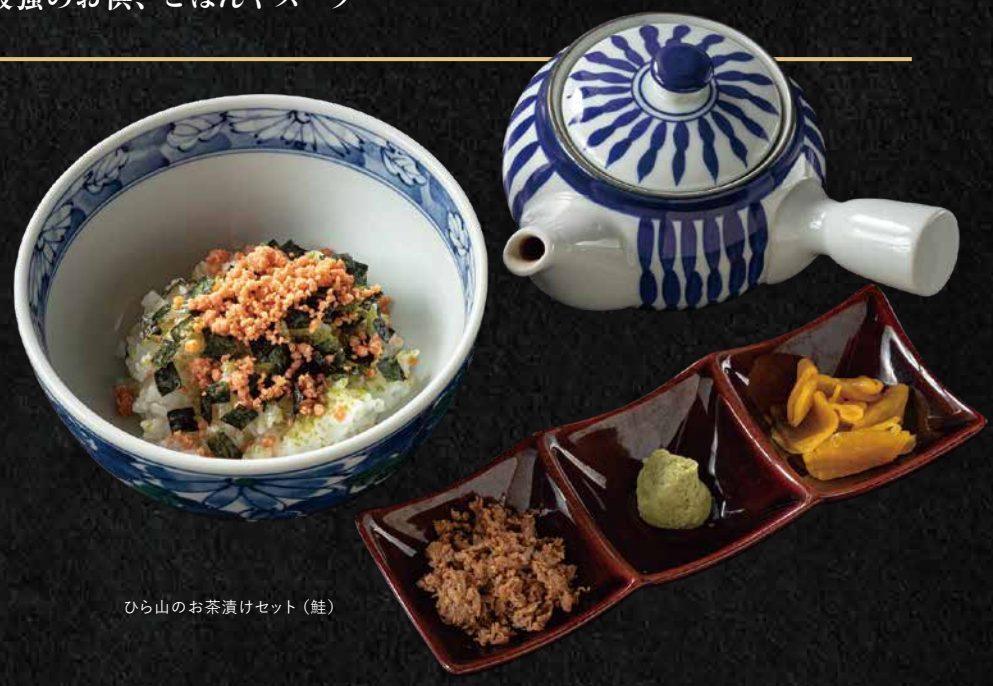
ひら山の お茶漬けセット（鮭・うめ） 各¥600

定番の鮭茶漬け、さっぱり〆る うめ茶漬け

白ごはん（丹波産）

お肉の最強のお供

小 ¥280　中 ¥350　大 ¥450　メガ ¥600



ひら山のお茶漬けセット（鮭）



たまごスープ

たまごスープ ¥550

ふんわりやさしいスープ

ワカたまスープ ¥600

わかめとたまごのゴールデンコンビ

肉吸い ¥700

肉味のコクのあるスープ

ユッケジャンスープ ¥1,100

お肉と野菜がたくさん入った韓国スープ



テールスープ

テールスープ 小 ¥800　中 ¥1,100　大 ¥1,500

コラーゲンたっぷり。じっくり煮込んだ逸品

わかめスープ ¥550

磯の香りいっぱい



ユッケジャンスープ

デザート



チョコレートパフェ

白桃ハーフ ¥650

生チョコ ¥500

アイス（プレミアムバニラ・抹茶） ¥550

チョコレートパフェ ¥880

抹茶パフェ ¥880

オレンジハーフ ¥580

ゆずシャーベット ¥500



オレンジハーフ



ゆずシャーベット

表示価格はすべて税込です。 食物アレルギーをお持ちのお客様、不明な点は係までお問い合わせ下さい。 写真は全てイメージです。

ドリンクメニュー

ビール・ハイボール

生ビール（キリン一番搾り）		小	¥500
		中	¥700
		大	¥980
瓶ビール	キリンラガービール、アサヒスーパードライ	中瓶	¥800
ハイボール			¥600
ノンアルコールビール			¥580

焼酎

芋	富の宝山　鹿児島　西酒造		¥950
	赤霧島		¥720
	黒霧島		¥620
麦	佐藤　鹿児島　佐藤酒造		¥950
	吉四六		¥720
	神の河		¥620
レモン / 梅干し / ソーダ / ウーロン割り			+¥100
濃い目			+¥100

日本酒

吟醸　吟醸生貯蔵酒	300ml		¥980
純米大吟醸　千年壽	300ml		¥1,800
普通酒			¥650
吟醸　千寿			¥900
純米大吟醸　萬寿			¥1,800

サワー・カクテル・他

生搾りサワー	レモン、ライム、グレープフルーツ		¥700
サワー	レモン、ライチ、巨峰、ライム、柚子、カルピス、グレープフルーツ、青リンゴ、サワー		¥600
カクテル	ジントニック、スクリュードライバー、カシスソーダ、カシスオレンジ		¥550
梅酒		ロック・水割り	¥580
		ソーダ割り	¥680
ウィスキー	山崎、他　※別途スタッフまでお尋ねください		別途
グラスワイン		赤・白	¥600
ボトルワイン	※別途ワインリストがございます。スタッフまでお尋ねください		別途
マッコリ		グラス	¥550
		360ml	¥1,250
ノンアルコール レモンサワー			¥550
ノンアルコール カクテル	カシスオレンジテイスト、シャルドネスパークリングテイスト、ハイボールテイスト		¥530
氷０（ゼロ）スパークリング（シチリア産レモン）			¥580

ソフトドリンク

ウーロン茶		¥450
黒ウーロン茶		¥550
コカコーラ / ジンジャエール / カルピス		¥500
100％ オレンジ / アップル		¥550
100％ トマトジュース	締めの1杯に！	¥500
コーヒー / 紅茶		¥450

表示価格はすべて税込です。　食物アレルギーをお持ちのお客様、不明な点は係までお問い合わせ下さい。