

～ぎゅう＜牛＞～

タン塩・・・1050円

ねぎタン塩・・・1100円

厚切上タン塩・・・1500円

上カルビ・・・1050円

上ロース・・・1050円

ハラミ・・・850円

バラ・・・850円

上ミノ・・・780円

ミノ・・・680円

牛ホルモン・・・580円

しんぞう・・・500円

焼せんまい・・・430円

特上カルビ・・・1480円

特上ロース・・・1850円

和牛ヒレ塩・・・2800円

骨付カルビ・・・1680円



～ぶた＜豚＞～

能登豚(石川産)を使用しています。(コリコリ、トントロは除く)

熟成塩豚ロース・・・480円

豚トロ・・・450円

豚バラ・・・450円

信州豚・・・430円

豚タン・・・430円

ホホ肉・・・430円

しろ(豚ホルモン)・・・430円

コリコリ(軟骨)・・・450円

コブクロ・・・450円

焼レバー・・・380円



豚ソーセージ・・・550円～

～とり＜鶏＞～

名古屋コーチン・・・680円

鴨(かも青森産)・・・630円

能登親鶏・・・500円

鶏もも・・・450円

せせり(津軽鶏)・・・450円



※すべて税抜本体価格。会計時別途消費税がかかります。

ひでくらの能登牛、焼肉セット、その他

●カルビ盛.....2600円

一皿180g

A-5等級 能登牛プレミアム

●ロース盛.....2600円

一皿180g

A-5等級 能登牛プレミアム

●トモ三角シン芯盛...2600円

A-5等級 能登牛プレミアム 一皿160g

柔らか**赤身系**シンタマ(後ろもも肉)の盛合わせ。
希少部位のトモ三角、柔らかシン芯も入ってます。

●ミスジ肩三角盛2600円

A-5等級 能登牛プレミアム 一皿160g

赤身の味が濃厚な肩(うで)肉の肩三角(肩くり)
肩、ミスジ、うわミスジ盛合せ。

●ランプ盛2600円

A-5等級 能登牛プレミアム 一皿160g

柔らかな**赤身**、**ロースに近いモモ肉**
ランイチ、ラン芯、イチボの盛合せ。

●リブローズ(特上ロース)一人前100g

A-5等級 能登牛プレミアム ...1850円

●サーロイン一人前100g2000円

A-5等級 能登牛プレミアム

●プレミアムセット8000円

【内容】A5能登牛プレミアム2人前分(カルビ、ロース系又は赤身系盛)、特選ロース、能登牛ホルモン、ねぎタン塩×2、スモーク豚、焼野菜、タレ、岩塩、薬味

ひでくらが誇る最高の能登牛や人気の詰め合わせ!!
手土産、ご贈答にもいかがですか



いろんな能登牛ホルモンが一度に味わえる
お得なおすすめ盛♪
～石川産黒毛和牛・能登牛～

●ホルモン盛.....850円 一皿180g

●シマチョウ(てっちゃん)....650円

食感、味、通もうなるホルモンの王様。 一人前100g

●アカセン(ギアラ).....550円

ジューシー脂のサンドイッチホルモン。 一人前100g

●フワ(はい).....480円

独特の食感と赤モツ系の味が美味♪ 一人前100g
流通が少ないのでなかなか味わえない一品です。

●焼いて食べるスモーク豚バラ...480円

さくらチップで自家製スモークした塩豚

●3500円セット(2~3人前)

上カルビ、ハラミ、豚バラ、トントロ、ホルモン
タレ、岩塩、薬味付き



●5300円セット(3~4人前)

上カルビ×2、上ロース、バラ、豚、ホルモン×2
タレ、岩塩、薬味付き

