

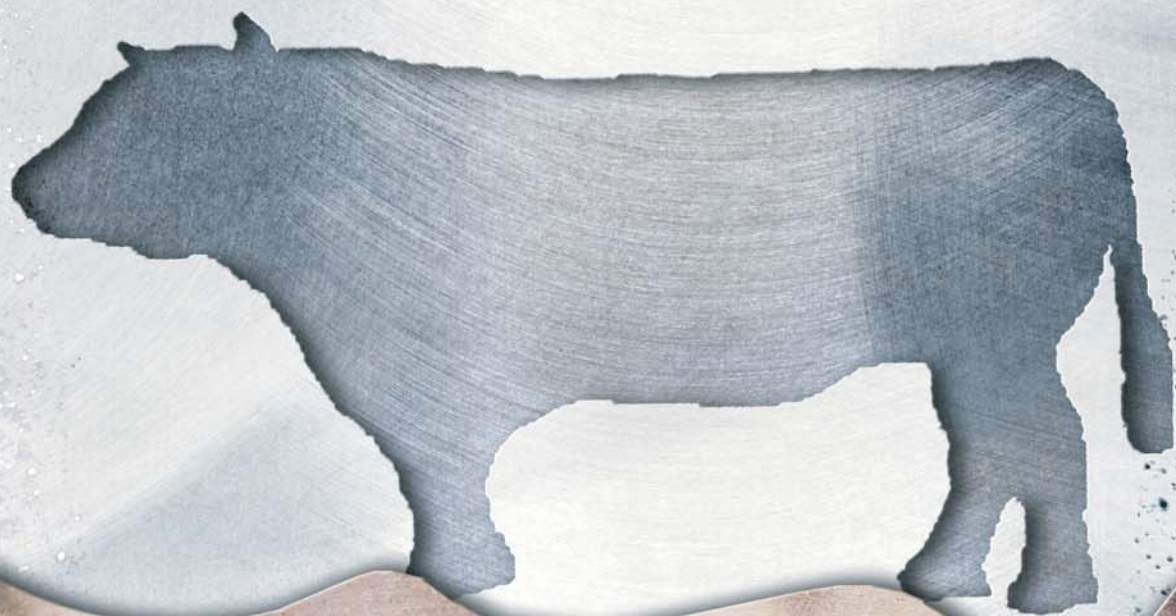
HIROSHI

HONOLULU

NO.1 の理由

1989年の創業以来、アメリカ本土の牧場から直送される新鮮なチルドビーフをご提供している当店HIROSHIが自信を持ってお勧めするのがUS和牛です。純正和牛とブラックアンガス牛を掛け合わせて誕生したアメリカ産和牛で、市場の2%を占めるアメリカ最高級ビーフUSDA PRIMEに勝ると評判の美味しさと、0.007%という極めて少ない生産量のため、入手も困難です。当店でしか味合えない逸品を、是非ご賞味下さい。

Here at Hiroshi we only use the finest beef produced in the United States. Our USDA Prime cuts represent the top 2% of all beef production and our US Wagyu or Kobe Style Beef is in the top 0.007%. This gives you the opportunity to sample some of the most tender, flavorful and limited beef in the World.



US 和牛

HIROSHIがアメリカ産和牛の中から厳選した、他では味わうことが出来ない極上の一品です。
脂身が少ない割りに肉に甘味があり、やみつきになる美味しさです。

- 1 US和牛トロカルビ US Kobe "Toro" Kalbi \$ 20.00
バターのような滑らかさは、トロならではの、1日限定数の販売です！
塩もしくはタレでどうぞ Served w/Ponzu or Hiroshi's Special Marinade
- 2 US和牛カルビ US Kobe Kalbi \$ 20.00 ~
通も喰る極上カルビ、素晴らしい霜降りは圧巻！
塩もしくはタレでどうぞ Served w/Ponzu or Hiroshi's Special Marinade
- 3 US和牛バラ US Kobe Bara \$ 16.50 ~
細かなサシが入り、口当たりも柔らか。とろける味です。
塩もしくはタレでどうぞ Served w/Ponzu or Hiroshi's Special Marinade
- 4 US和牛ゴールド厚切りロース塩焼 \$ 65.00 ~
US Kobe Rib Eye Steak (Gold Label)
肉本来の旨みを凝縮したような、幻の逸品。ワインの酸味ともベストマッチ。
塩でどうぞ Served w/ Ponzu

US プライムビーフ

当店HIROSHIでは米国産最高級プライムチルドビーフを扱っております。

- 5 特上タン塩焼 Beef Tongue \$ 14.00
弾力があり、独特の旨みを持ったタンは、ねぎガーリックの風味と相性抜群！
レモンソースであっさりと Served w/Fresh Lemon Juice
- 6 USプライム特選カルビ USDA Prime Boneless Short Rib "Kalbi" \$ 16.00
ほどよく脂がのっています！
塩もしくはタレでどうぞ Served w/Ponzu or Hiroshi's Special Marinade
- 7 USプライム特選ロース USDA Thinly Sliced Prime Rib Eye \$ 17.50
柔らかい肉質、脂、口に広がる香ばしさが三位一体に。
塩もしくはタレでどうぞ Served w/Ponzu or Hiroshi's Special Marinade
- 8 USプライム特選ハラミ USDA Prime Skirt Steak \$ 15.00
牛一頭からほんのわずかしかな取れない貴重なハラミ。消化もよくヘルシーです。
タレでどうぞ Served w/Hiroshi's Special Marinade
- 9 USプライム塩アンチャン USDA Prime Rib Meat \$ 20.00
人気の高いアンチャンは、数に限りがあります。早い者勝ち！
塩でどうぞ Served w/Ponzu
- 10 USプライム上厚切りロース塩焼 USDA Prime Rib Eye Steak \$ 25.00
ほどよい脂の甘味と風味で、後味も意外にさっぱりとしています。
塩でどうぞ Served w/Ponzu
- 11 上ミノ Beef Tripe \$ 14.00
貝柱のような甘味と、コリコリとした歯ごたえで、噛むほどに味わいが増します。
塩もしくは味噌でどうぞ Served w/Ponzu or Hiroshi's Miso Sauce
- 12 ホルモン Beef Intestine \$ 11.00
噛む程に味が出ます。大阪では“てっちゃん”とよばれています！
塩もしくは味噌でどうぞ Served w/Ponzu or Hiroshi's Miso Sauce

おすすめ SPECIALS

名物 ブタキムチ
Pork Kim Chee \$ 10.50
マヨネーズを添えた牛肉とキムチの炒め物
です。タレントの梅宮アンナもオススメ!

US和牛ユッケ
Asian Steak Tartar \$ 10.50

ニンニク焼
Roasted Garlic \$ 5.00

焼きのり
Seasoned Seaweed \$ 5.00

名物 黒豚チャーシュー
Blackline Roasted Pork \$ 10.00
店長自慢の一品です!

ねぎガーリック
Green Onion w/ Garlic Slices \$ 5.00
タン塩焼きにとっても良くあいます。

スープ SOUP & メン NOODLES

タマゴスープ
Egg Soup \$ 5.00

ワカメスープ
Seaweed Soup \$ 6.50

ヤサイスープ
Vegetable Soup \$ 5.50

名物 ユッケジャンスープ
Yukkejan Soup (Spicy) \$ 9.00
クッパの対応も承ります。

冷麺
Cold Noodles in Spicy Broth \$ 11.00

ビビン冷麺
Spicy Cold Noodles \$ 12.00

ライス RICE

ビビンバ
Bi Bim Bap \$ 12.00

ライス
Rice \$ 3.00

シーフード SEAFOOD

イカ焼き
Garlic Squid \$ 7.50

海老ガーリック焼
Garlic Prawns \$ 8.95

タラバガニ 1日限定数の販売です!
King Crab \$ 15.00

ホタテガーリック焼
Garlic Scallops \$ 8.95

野菜 VEGETABLES

名物 ヒロシサラダ
Hiroshi's Salad \$ 9.00
さっぱりと和風ドレッシング
であえてみました。

サンチュ
Sunny Lettuce \$ 7.00

三色ナムル
Namul \$ 7.50

焼野菜盛合わせ
Mixed Vegetables \$ 7.95

キムチ KIM CHEE

キムチ
Kim Chee \$ 3.75

カクテキ
Daikon Kim Chee \$ 3.75

オイキムチ
Cucumber Kim Chee \$ 4.75

キムチ盛合わせ
Assorted Kim Chee \$ 11.50

デザート DESSERTS

バビーズアイスクリーム
Bubbies Ice Cream \$ 3.00

抹茶、マカデミアナッツ、ライチー
Green Tea, Macadamia Nut & Lychee
ハワイで有名なアイスクリーム店の味をHiroshiで!

シューアイス
Mini Frozen Cream Puffs \$ 4.00
鉄板で焼いて召し上がるアイスクリームです。

自家製ジェラート
Homemade Gelato \$ 3.00



ビール BEER

キリン一番絞り生 Kirin Ichiban Shibori Draft	\$ 5.50
キリン一番絞り生ピッチャー Kirin Ichiban Shibori Draft Pitcher	\$ 19.50
アサヒスーパードライ(大) Asahi Super Dry	\$ 7.50
バドワイザーワールドセレクト(小) Budweiser World Select	\$ 4.50
バドワイザー(小) Budweiser	\$ 4.50
こしひかり越後ビール Koshihikari Echigo Beer (Imported from Japan)	\$ 8.00

グラスワイン WINE

カベルネ・ソーヴィニヨン
Cabernet Sauvignon

メルロー
Merlot

シャルドネ
Chardonnay

Wine Spectator
誌で2年連続表彰
された自慢のセレ
クションもござい
ます。

グラス Glass \$ 6.75
ボトル Bottle \$ 26.00

梅酒
Plum Wine \$ 5.95

ウィスキー SCOTCH & BOURBON

シーバス
Chivas Regal \$ 6.75

クラウンロイヤル
Crown Royal \$ 6.75

冷酒 COLD SAKE

男山
Otokoyama Glass \$ 10.50

白鶴純米吟醸 300ml
Hakutsuru Junmai Ginjo \$ 15.00

ハ海山純米吟醸 300ml
Hakkaisan Junmai Ginjo \$ 26.00

焼酎 SHOCHU

焼酎いいちこ水割り・ロック(麦) \$ 4.50
lichiko Shochu Water/Rocks

焼酎いいちこボトル 750ml \$ 50.00
lichiko Shochu Bottle

ジンロー水割り・ロック \$ 4.50
Jinro Shochu Water/Rocks

ジンローボトル 375ml \$ 20.00
Jinro Shochu Bottle

神の河 750ml(麦) \$ 70.00
Kannoko Shochu Bottle

黒伊佐錦(鹿児島 芋) 750ml \$ 5.50
Kuroisanishiki Shochu Glass
Bottle \$ 55.00

奥の松(福島 芋) 750ml \$ 6.00
Okunomatsu Shochu Glass
Bottle \$ 60.00

焼酎チューハイ MIXED SHOCHU

レモン
Lemon

ライム
Lime

ウーロン
Oolong

ウメ
Ume

カルピス
Calpis

ゆず
Yuzu Orange

青りんご
Green Apple

赤ぶどう
Grape

ラムネ
Ramune

グレープフルーツ
Grapefruit

オレンジ
Orange

グラス Glass \$ 5.50

ソフトドリンク SOFT DRINK

コカコーラ
Coca-Cola

スプライト
Sprite

ウーロン茶
Oolong Tea

カルピス
Calpis

ダイエットコーラ
Diet Coke

ペリエ
Perrier

オレンジジュース
Orange Juice

ゆず
Yuzu Orange

\$ 3.00

\$ 3.50