

今週のおすすめ

自家製サワー 新高梨

アルコール入り	¥850
ノンアルコール	¥750

鮭といくらの土鍋ご飯 究極の親子丼！！

鮭×いくら×南魚沼産コシヒカリ
圧倒的な素材の味をお楽しみください
究極の親子丼をお召し上がりください

¥3,450

超人気！かぼちゃの天ぷら ブランドカボチャ ikka ¥1,100

新潟県 新潟市西区のすずまさ農園さん 直送！
ブランドカボチャ “ikka” その名の由来は “一株一果”
全ての栄養をその一果に集中させた甘さ爆発のカボチャを天ぷらで

北海道産 サンマの塩焼き 1尾 ¥1,250

秋の味覚の代表格・秋刀魚。脂ノリが抜群で丸々太った
今年の秋刀魚をシンプルかつ豪快にオーブンで塩焼きにしました！
ぜひ日本酒やビールと共に味わってください

だだちゃ豆に匹敵する高級品 枝豆秘伝

¥600
ハーフサイズ

ひぐちや來たらまずコレ！
枝豆の栽培面積日本一の新潟！ただ、流通量は少なく、
新潟県の枝豆は、幻の枝豆とも言われる。
新潟の枝豆を食べたら枝豆を食べられなくなる！！

とりあえず

人気No.1 燻製ポテトサラダ ¥900

ハーフサイズ ¥500

店内でイモの糖度を上げる処理をした後に、食材のほぼ全てを燻製にかけ、
食べた瞬間に薫香が香るお惣菜としての人気も高い
“ひぐちや一番人気”のメニュー！ひぐちやといえばコレ！

ひぐちや特製シーザーサラダ ¥900

ハーフサイズ ¥500

パルメザンチーズをふんだんに使用した自家製シーザードレッシング
しつこすぎない味が、野菜をおいしくたくさん食べれます
トマトの代わりに何が入ってるのかが楽しさのポイント！

秋に食べたい牛すじと木の子の塩煮 ¥850

ハーフサイズ ¥500

あがの姫牛の牛すじをじっくり煮込み、
木の子出汁と合わせ塩味で味付けした、秋に食べたい牛すじ塩煮。
日本酒、焼酎、ビール全てに合う一品！

ぬかいわしオーブン焼き ¥800

The酒のアテ
糠床に漬けたいわしをじっくり焼き上げます
酒が進みます、今日は飲むぞ！と覚悟せよ！！笑

本日のぬた ~自家製 辛子酢味噌和え~ ¥550

店内で練り上げた辛子酢味噌をその日によって変わる具材で和えた小鉢
箸が止まらぬ、クセになる味で飽きずに食べ続けられる一品です

自家製味噌床！ クリームチーズの味噌漬け ¥550

越後味噌をベースとした自家製の味噌床に漬けたクリームチーズ
自信を持ってコレ！と言える酒のアテとして最高の一品です

自家製！ 胡瓜の浅漬け ¥550

ハーフサイズ ¥350

極太胡瓜をシンプルな浅漬けに！
もちろん漬け地は自家製です！サクッと頼めるスピードメニューで
お酒との相性も抜群です！

シェフこだわり

コレが肉じゃが！？ひぐちや特製肉じゃが ¥1,400
ハーフサイズ ¥750

燻製ポテトサラダに次ぐ、オーダー率の高い一品！
こんな肉じゃが見たことない！！で驚きと美味しさを
ぜひ一度は食べたい一皿

本日の焼き魚 日によって変わります ¥1100～
数量限定！お尋ねください！
オープンで丁寧に焼きます、お時間いただきます

最高のおつまみ！納豆の天ぷら ¥750
北海道産大粒大豆100%の納豆を使用し、シンプルに天ぷらに！
温かい出汁につけてトロッとさせて食べてもよし、
サクッとそのまま食べてもよし。食べたらクセになる！

おつまみを揚げました さきイカの天ぷら ¥700
よく考えたら美味しいわけない。
天ぷら好きの店主が贈る薄衣で仕上げたおつまみ天ぷら。
マヨネーズと七味、お醤油でお召し上がりください。

ぬかいわしのブルスケッタ ¥800
ハーフサイズ ¥450
和風アンチョビソースの自家製ぬかいわしソースをバケットに塗り、
オープンで焼き上げました。
ビールとの相性は抜群で、最高です！！

ビールと焼酎に最適！自家製さつま揚げ 1個 ¥450
海老真丈とさつま揚げのいいとこ取り！
ふわっふわでほんのり海老の香りがするさつま揚げ
ビールと焼酎のアテに最適な一品です！

自家製 鶏つくね串 1本 ¥350
“居酒屋定番メニューをひぐちやで！” シリーズ！
自家製のつくねに、自家製の継ぎ足しタレを絡ませ、じっくり焼き上げます。
2本からのオーダーです

丸ごとメロンシャーベット ¥650
神奈川県海老名市の川上農園さんが育てる
激甘メロンを丸ごと使った自家製シャーベット！
一切砂糖を入れずに、メロンのみで仕上げたシャーベットをめにどうぞ！

産地直送

シェフの人生を変えた土鍋ご飯

¥1,200

シェフが料理の道に進むキッカケとなった“南魚沼産コシヒカリ”

八海醸造の元社氏・南雲重光さんが作る極上の新米をご飯のお供とともに味わいます。輝きと味に心奪われ、感動し、一生忘れられなくなるお米です。

出汁巻き卵

¥1,100

新潟県 南魚沼市のとつとこ村さんから仕入れた極上卵を使用！

農家さんのこだわり “他の食材を生かすクセのない卵”

“ひぐちや一番出汁”を味わうには抜群の逸品。実はこれが看板メニュー。

焼かれんこん～ぬかいわしソース～

¥1,100

新潟県五泉市のKEIKOさん 直送！

シンプルにオリーブオイルと塩胡椒で味をつけました。

あなたは蓮根を食べて “感動” をした事がありますか？

新潟ブランド牛 “あがの姫牛” 塊焼き

¥25/g

新潟県阿賀野市のブランド牛である “あがの姫牛”。まろやかな口当たりと赤身の旨み、雌牛ならではの柔らかさをそのまま味わえる一品。わさび、粗塩が美味しさを引き立てます！丁寧にお焼きする為、お時間いただきます！

新潟ブランド鶏 “越乃鶏” 特大唐揚げ 1個

¥550

新潟ブランド鶏 “越乃鶏” を鶏油を使って丁寧に揚げます

家庭では真似出来ないその “大きさ” シェフの揚げる技術が味わえる一品です
大きくて、しっかりジューシーに。肉々しさを大いに感じてください

本当に沖で漬けたホタルイカ沖漬け

¥900

新潟県 糸魚川市の博米水産さん 直送！

兄弟で “漁師、魚屋、飲食店” という全てにおいてのプロが

超新鮮なホタルイカを生きたまま醤油に漬けた他にはない絶品沖漬け！

取材一切お断り！プロの技 極厚油揚げ

¥850

ハーフサイズ ¥450

シェフの生まれ故郷である新潟県 見附市の清水豆腐店さんの油揚げ

こんなに油の質が良い油揚げは他にない！一度は食べる価値あり！

シンプルに焼きでどうぞ

村上緑茶のバスクチーズケーキ

¥750

新潟県 村上市の常盤園さんが育てる村上緑茶を使用！

豪雪地帯で育つ旨味、甘味の強いお茶をバスクチーズケーキで

もちろん自家製。“1日12食限定”の一品