



*一人前150g

*写真はイメージです

*[サンチュ][焼きキムチ][ねぎ和え]が付きます

オーダー率No.1

リピート率No.1

店長おすすめ

塩熟成

サムギョプサル

と韓オリジナルでブレンドした塩を揉み込み、十分に熟成させました。

美味しいサムギョプサルを追求して十数年。

「1.5cm」厚の3つの「美味しさ」

香ばしさ

両面しっかり焼ける厚さだからこそ。

ジューシーさ

低温貯蔵により、豚肉本来の保水性を維持。

肉肉しさ

厚切りだからこそ、しっかりした食感。

1500円(税抜)

一人前 150g

(ご注文は二人前から)

豚
塩
塩
塩
(お好)

豚
サ
肩
豚
豚
(お好)

お一
(平日)

- ◆塩熟成サ
- ◆塩熟成肩
- ◆塩熟成豚

熟成肉の通



PORK MENU

熟成肉 숙성육

サンチュ
ねぎ和え
焼きムチ

ご注文は2人前から

塩熟成サムギョブサル 1500

塩熟成肩ロース 1500

塩熟成豚ハラミ 1300

塩熟成MIX 1300~

(お好きな部位を2種類お選びください)



豚肉類 돼지고기류

サンチュ
ねぎ和え
焼きムチ

ご注文は2人前から

サムギョブサル 1300

肩ロース 1300

豚ハラミ 1200

豚肉MIX 1200~

(お好きな部位を2種類お選びください)

お一人様サムギョブサル 1300

(平日/お一人様限定)



追加 PORK MENU / サイドメニュー

*2人前以上ご注文頂いたお客様に限りです。

- ◆塩熟成サムギョブサル 1080
- ◆サムギョブサル 800
- ◆サンチュ 200~
- ◆塩熟成肩ロース 1080
- ◆肩ロース 800
- ◆焼きキムチ 135~
- ◆塩熟成豚ハラミ 1000
- ◆豚ハラミ 800
- ◆ねぎ和え 135~
- ◆酢漬け大根 135~

熟成肉の追加注文は
2人前以上ご注文頂いたお客様に限りです。

全て税抜き価格です。写真はイメージです。

*一人前150g
イメージです
「ねぎ和え」が付き
長おすすりめ

成させました。

年。

維持

定感

タッカルビ 닭갈비



美桜鶏

「健康な鶏こそ、食べて美味しい」

鶏の健康を第一に、
飼育環境や飼料にこだわりを持ち育てられた鶏肉です。
タッカルビの甘辛いタレに負けない、
柔らかくジューシーな肉質。
是非一度お試しください。



*イメージ写真は二人前
*チーズトッピング無しのタッカルビ



*イメージ写真は二人前
*チーズトッピングしたタッカルビ

サイズをお選びください

タッカルビ

一人前 1180

*一人前からご注文可能です

チーズTopping

一人前 200

*タッカルビと同量のご注文をお願いします

辛さをお選びください

1 **辛**
控えめ

2 **辛**
普通 **おすすめ**

3 **辛**
辛い

全て税抜き価格です。写真はイメージです。

牛



*「酢漬け大根」が
ご一緒にお召し上が

◆プル

フルーツで甘さを加
牛バラを漬け
しゃきしゃきのお野菜と

118



牛肉・ホルモン類 소고기/호르몬



*「酢漬け大根」が付きます。
ご一緒にお召し上がりください。

BIG ホルモン

「低カロリー、おいしい、をこの一本に」
小腸(マルチョウ)を使用。
小腸287kcal < 牛カルビ526kcal
(100g当たり)

約1.8倍もカロリーが低いです。
よりヘルシーにお召し上がりいただきたく、
特製タレを染み込ませた後の余分な脂は、
最大限絞り出し全て流し落とします!

1180
一人前 200g
(ご注文は2人前から)

◆プルコギ

フルーツで甘さを加えた醤油タレに
牛バラを漬け込み熟成。
しやしきのお野菜と強火で炒めました!

1180

調理イメージ

ホイルに包み、
焼煮にしています。
「濃厚な脂」と「特製タレ」
が乳化するまで
しばらくお待ちください。



刺物 회/날것



◆馬肉ユツケ

一人前
1100
二人前
1980



◆センマイ刺し

800

*写真はイメージです。
*全て税抜き価格です。

チヂミ類 전류



海鮮チヂミ 해물전

1100



一押しポイント

海鮮をたっぷりトッピング!
すべてのチヂミに牛の出汁を惜しむことなく含ませ、
パリパリに焼き上げました!

◆ねぎチヂミ 980



ねぎチヂミ

◆チーズチヂミ 1200



チーズキムチチヂミ

◆キムチチヂミ 980

◆チーズキムチチヂミ 1300

じゃがいもチヂミ

◆じゃがいもチヂミ 1200



◆チャプチェ

原料はさ
もちもちとし

◆イーダコ

◆ヤンニョ

◆玉子蒸し

とりあえ

◆韓国冷

◆チャンソ

◆韓国の

一品料理 일품요리

해물전

1100

含ませ、



チーズキムチチヂミ
チヂミ



◆チャプチェ



いいね♥×100

原料はさつまいもでん粉。
もちもちとした触感が特徴です!

◆イーダコ炒め . . . 1575

◆ヤンニョムケジャン 1480

◆玉子蒸し 850

とりあえず

◆韓国冷やっこ 420

◆チャンジャ 525

◆韓国のり 350



◆トツポギ



結婚生活順風満帆!

とある放課後、
勇気を振り絞った一言
"떡볶이 먹고 갈래?"
(トツポギ食べてく?)
韓国の全ての恋はトツポギから
辛さは熱愛級!

◆チーズトツポギ 1150



ケジャン



玉子蒸し



チャンジャ



韓国のり

鍋物 전골류

鶏美
獻

鶏半羽 タツハンマリ

「健康な鶏こそ、食べて美味しい」



*美献鶏「半身」使用
*お召し上がりやすいように、カットして提供

美献鶏は富士山系・南アルプス連峰の
大自然の恵みを受け、
健やかに育てられた鶏肉です。

鶏肉本来の美味しさを感じて頂きたく、
必要最低限の具材、味付けに止めました。

心から温まる、心から染みわたる
渾身の鍋です!

一人前 **1450**
(ご注文は2人前から)

部隊 プデチゲ



韓国戦争から生まれたチゲ。
米軍基地から出回った食材を入れ鍋にしたのが由来。
深みのある辛さが食欲をそそります!

一人前 **1400**
(ご注文は2人前から)



歴史好きなアジョッソ(おしゃべり)

参鶏湯 サムゲタン



*写真は「半身」2つ分

体の芯からポカポカ。
若鶏の中に高麗人参、なつめ、もち米を
詰めコトコト煮詰めました。

半羽 **1450** 赤参鶏湯 **1550**

スープ類 국물요리

- ◆ユッケジャン(赤) **980**
- ◆ユッケジャン(白) **980**

- ◆たまごスープ **550**
- ◆野菜スープ **550**

漬物類 절임류



キムチ盛合わせ 780

白菜キムチ、カクテキ、きゅうりキムチ。
カタクチイワシの魚醤を使用してる為、
時間が経過する毎に旨味が増します。
塩味と酸味のバランスをご賞味下さい!

単品注文 450

Take out

100g 165

*ご注文は500g以上、100g単位のご注文可能。



ナムル盛合わせ 680

もやしナムル、小松菜ナムル、ぜんまいナムル
素材の味を引き立たせるために、
濃口醤油、塩麹を使用してます!

単品注文 450

野菜 / サラダ 샐러드



サンチュサラダ
680

- ◆サンチュ 200~
- ◆えごまの葉(8枚) 400
- ◆焼き野菜5種 400

*全て税抜き価格です。*写真はイメージです。

羽
り

て美味しい!

レプス連峰の
受け、
肉です。

て頂きたく、
に止めました。

楽しみわたる
!

50
前から)

ゲ

れたチゲ。
入れ鍋にしたのが由来。
をそもります!

400
前から)



好きなアジッソ(おしやべり)

鳥湯
タン

ボカボカ。
ま、なつめ、もち米を
詰めました。

赤参鶏湯 1550

ープ 550

ブ 550

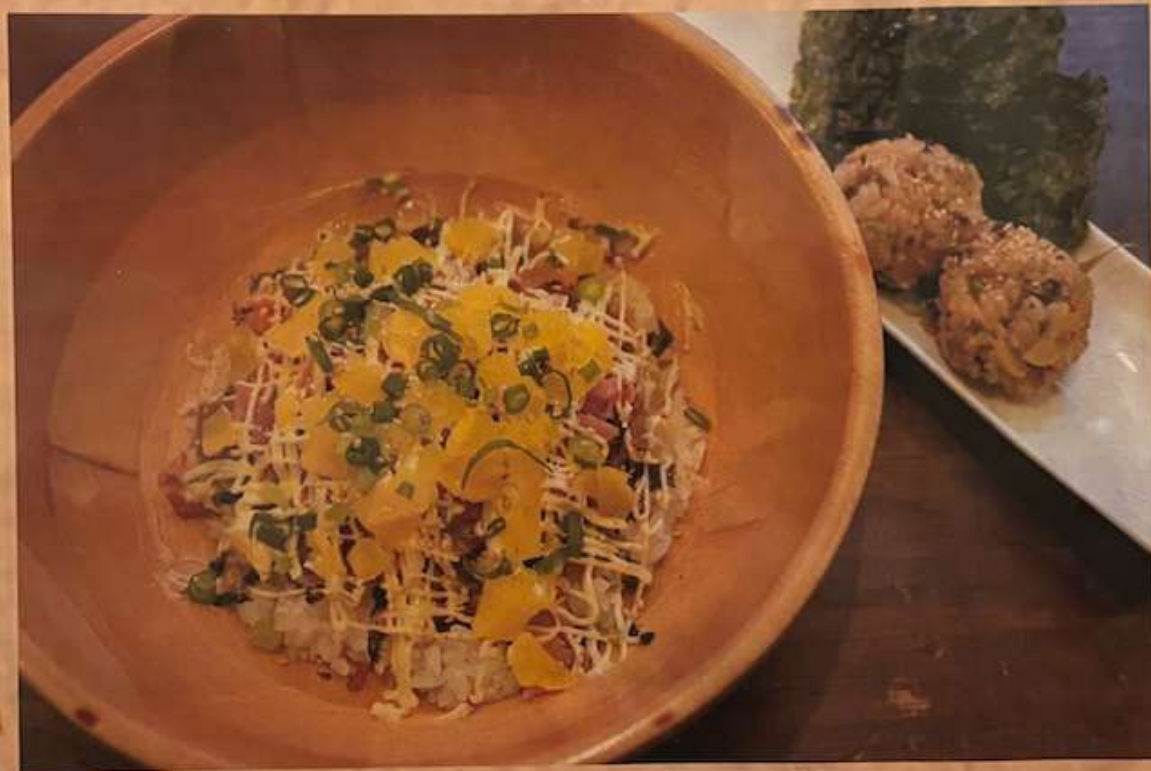
セルフキンパ (のり巻き)

「豚そぼろ」「キムチ」「ごぼう」等、具たくさんなキンパ!

韓国の屋台文化を楽しめちゃいます ✨ ✨

手袋を着用し良く混ぜ丸く「◎」形を整え、

韓国のりとお召し上がり下さい。



¥780 (税抜き)

食事類 식사류



スンドゥブチゲ

◆スンドゥブチゲ 980

海鮮出汁を活かした具沢山のピリ辛チゲ
ぐつぐつした状態でご提供いたします!

TOPPING

海鮮増し	...	150
<input type="checkbox"/>	...	300
チーズ	...	100

◆キムチチゲ 980

◆味噌チゲ 980

◆ユツケジャン 980

◆ビビンバ 950

TOPPING

明太子	100
-----	-----

◆石焼ビビンバ 980

TOPPING

明太子	...	100
チーズ	...	150
プルコギ	...	350



石焼ビビンバ



ユツケジャン



キムチチゲ



ビビンバ

写真はイメージです。

全て税抜き価格です。

食事類



赤冷麺

◆赤冷麺

◆ビビンバ

◆ユツケ

◆ユツケ

◆

◆明太子

◆ど韓の

◆ライス

デザート

◆ティラミ

◆カスター

◆いちご

食事類 식사류



はすっきりと

◆水冷麺 980

牛とお野菜の出汁をベースに酸味が加わりさっぱり仕上がってます。



◆赤冷麺 . . . 1200 ✓ 気になったらこの一品。きっと満足。

◆ビビン冷麺 . . . 980 ✓ フルーツコチュジャンのソース使用。

◆ユツケジャン . . . 980

◆ユツケジャンらーめん . . . 1050

◆ . . . ¥950

◆明太子のり巻き . . . 1200

◆ど韓のり巻き . . . 980

◆ライス . . . 210



ど韓のり巻き

デザート類 디저트

◆ティラミスアイス . . . 450

◆カスタードアイス . . . 450

◆いちご姫(3つ) . . . 420



写真はイメージです
全て税抜き価格です。



メンバ



ケジャン



ムチチゲ



ビビンバ

ージです。

です。

コース料理

熟成塩サムコース

2種類の熟成肉をお得に!



- ◆サムギョプサル(150g)
- ◆カンジャン海老
- ◆豚ハラミ(150g)
- ◆石焼きビビンバ
- ◆サンチュサラダ
- or
- ◆ナムル盛合わせ
- 冷麺

2名様～ ¥3000 (お一人様)

お口直しのデザート付



タッハンマリコース

身体の芯から温まる。美桜鶏タッハンマリ。



- ◆タッハンマリ
- ◆ねぎチヂミ
- ◆キムチ盛合わせ
- ◆カルグッス麺
- ◆ナムル盛合わせ
- or
- ◆石焼きビビンバ

2名様～ ¥3000 (お一人様)

ど韓コース

定番の韓国料理が勢ぞろい!



- ◆キムチ盛合わせ
- ◆海鮮チヂミ
- ◆ナムル盛合わせ
- ◆トッポギ
- ◆チャブチエ
- ◆石焼きビビンバ or ◆海鮮サンドウブ

2名様～ ¥2550 (お一人様)

飲み放題



全45品

90分制

¥1500
(30分前L.O.)

全45品

120分制

¥1800
(30分前L.O.)

生食

焼きでも、揚げでもない

数量限定

カンジャン海老 간장새우

アミノ酸が豊富な「赤海老」を使用。
漬け込みのタレに「シイタケ」、「昆布」、「鰹節」を
使用してる為、旨味たっぷり！
浅漬けなので、サラダ感覚でお召し上がり頂けます



*写真は2尾です。

1尾 ¥380

初回ご注文は2尾から～

*追加は1尾からご注文頂けます。
*初回のご注文は2尾からお願いいたします。

飲み放題 (30分前L.O.)

90分制 1500

120分制 1800

ハイボール

- ◆角ハイボール
濃いめ
- ◆角ハイコーラ

レモンサワー

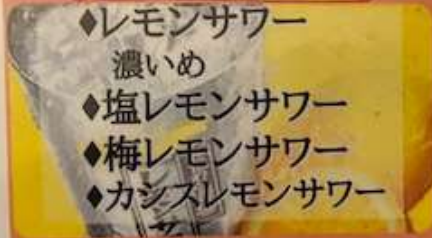
- ◆レモンサワー
濃いめ
- ◆塩レモンサワー
- ◆梅レモンサワー
- ◆カシスレモンサワー

サワー

- ◆梨 ◆ホンチョ
- ◆カシス ◆巨峰
- ◆ライチ ◆青りんご
- ◆梅 ◆グレープフルーツ

ジャパニーズジン

- ◆翠ソーダ割
濃いめ
- ◆翠ソーダ割



マッコリ

- ◆マッコリ(グラス/甕)
- ◆黒豆マッコリ(グラス/甕)
- ◆生マッコリ(甕)

マッコリカクテル

- ◆梨 ◆ホンチョ
- ◆カシス ◆巨峰
- ◆ライチ ◆青りんご
- ◆梅 ◆グレープフルーツ

ビール

- ◆生ビール
- ◆マッコリビール

焼酎/ソジュ

- ◆チャミスル
(オリジナル/フルーツ味)
- ◆ウーロン茶割
- ◆緑茶割
- ◆とうもろこし茶割

ソフトドリンク

- ◆ウーロン茶
- ◆緑茶
- ◆コーラ
- ◆サイダー
- ◆オレンジジュース
- ◆梨ジュース or ソーダ割
- ◆ホンチョジュース or ソーダ割
- ◆とうもろこし茶

注意事項

*お一人様1500円以上のご注文を頂いています。
*ご注文の際は、グラス交換制です。

ハイボール

- ◆角ハイボール 480
- 濃いめ +100
- ◆角ハイコーラ 520
- ◆角ハイジンジャー 520



マッコリ

- ◆マッコリ 小 480
- 大 1700
- ◆黒豆マッコリ 小 520
- 大 1850
- ◆生マッコリ 大 1850



レモンサワー

- ◆レモンサワー 480
- 濃いめ +100
- ◆塩レモンサワー All
- ◆梅レモンサワー 490
- ◆カシスレモンサワー



マッコリカクテル

- ◆ホンチヨ All 490
- ◆梨
- ◆巨峰
- ◆カシス
- ◆ライチ
- ◆青りんご
- ◆梅
- ◆グレープフルーツ
- ◆高麗人参 590



サワー/カクテル

- ◆梨 All 450
- ◆ホンチヨ
- ◆巨峰
- ◆カシス
- ◆ライチ
- ◆青りんご
- ◆グレープフルーツ
- ◆梅
- ◆梅酒ソーダ
- ◆カシスオレンジ
- ◆梅干しサワー All 520
- ◆高麗人参サワー 520

ビール



賈況なコク、
からの、
爽快なキレ。

パーフェクトサントリービール



- ◆生ビール 520
- ◆マッコリビール 520
- ◆プレミアムモルツ(小瓶) 580
- ◆韓国ビール(小瓶) 680
- ◆ノンアルコールビール 520

ジャパニーズジン

- ◆翠ソーダ割 480
- 濃いめ +100
- ◆翠緑茶割 520



焼酎/ソジュ

- ◆チャミスル ボトル 1100
(オリジナル/フルーツ味)
- ◆JINRO ボトル 1390
- ◆ウーロン茶割 450
- ◆緑茶割 450
- ◆とうもろこし茶割 450
- ◆高麗人参ウーロン 590

ソフトドリンク/韓国茶

- ◆ウーロン茶 All 390
- ◆緑茶
- ◆コーラ
- ◆サイダー
- ◆オレンジジュース
- ◆ホンチヨジュース or ソーダ割
- ◆梨ジュース or ソーダ割
- ◆ジンジャエール 420
- ◆とうもろこし茶 アイス All
- ◆ゆず茶 or ホット 450
- ◆なつめ茶