

韓定食

ランチ 11:30~14:00

ランチメニュー

韓国おかず・スープ・ライス付

ライスおかわり無料

비빔밥 ピビンバ

954円(1050円税込)

돌솥비빔밥トルソッ(石焼ピビンバ)

1045円(1150円税込)

김밥 キンパ

954円(1050円税込)

냉면 ネンミョン (冷麺)

1091円(1200円税込)

비빔냉면 ピビン冷麺

1181円(1300円税込)

떡子トック (韓国スープ餅)

909円(1000円税込)

ユキャーマンドゥクッ (青唐辛子スープ餃子) 909円(1000円税込)

육개 マッケジャン(牛肉煮込辛ロスープ)

1181円(1300円税込)

韓定食



アンニョンハセヨ! オソオセヨ! 私は釜山出身のムンと申します。 私の作る料理は本場の味!韓国で食べる味! そのままです。現地の韓国人も美味しい!と たくさんのお声をいただいております。 皆様!韓国本場の味を是非ご堪能下さい。 韓定食以外の全メニューお召上がりいただけます のでいろんな料理を皆さまでシェアして、お楽しみください。 ポース ムンミジョン

1000円(1100円税込)

되장찌개 テンジャンチゲ (味噌チゲ)

1000円(1100円税込)

대구찌개 テグチゲ (たらチゲ)

1181円(1300円税込)

김치찌개 キムチチゲ

1090円(1200円税込)

仝힘줄찌개 ソヒムチュルチゲ (和牛すじチゲ)

1454円(1600円税込)

1454円(1600円税込)

<mark>해물잡채</mark> ヘムルチャプチェ (海鮮チャプチェ)

1181円(1300円税込)

오징어볶음 オジンオポックム(いか野菜炒め) 1272円(1400円機込)

제육 볶음 チェユッポックム (豚肉野菜炒め) 1181円(1300円税込)

소힘줄볶음 ソヒムチュルポックム (和牛すじ野菜炒め) 1454円(1600円機込)

音
マプチャンポックム (和牛ホルモン野菜炒め) 1454円 (1600円機込)







厳選されたお米と10種類のハーブを ブレンドした百歳酒は白ワインのような 味わいを楽しめる体にやさしいお酒。

> 백세주답게 달라졌소

열두가지 약재로 더 깊어진 맛과 향! 백세주가 백세주답게 달라집니다

375ml

アルコール 13度



韓国清酒清河

アルコール 13度

300ml

清

청하는 쌀의 속살을 저온발효 후 <mark>냉각</mark> 여과시켜 만이 깔끔합니다

清河は、お米の中身を低温発酵させた後 冷却濾過させて味がさっぱりしています。



옥수수수염차



韓国コーンひげ茶



ビタミンCレモンの3倍



韓国はちみつ柚子茶

韓国茶各種 アイス・ホット

韓国伝統茶は美味しくて体にもとてもいいんです。



韓国アマドコロ茶



ビール

アサヒスーパードライ生ビール中

545円(600円税込)

アサヒスーパードライ瓶ビール中

545円(600円税込)

韓国眞露テラ瓶ビール中

909円(1000円税込)

韓国酒

清河(チョンハ清酒)

1181円(1300円税込)

百歳酒(ペックセジュ)

1181円(1300円税込)

ノンアルコール

ドライゼロクリーミービール 363円(400円税込)

ノンアルコールサワー各種 318円(350円税込)

大人レモン・柚子・カシス

グレープフルーツ・巨峰・ピーチ

막걸리 マッコリ

生マッコリやかん

1636円(1800円税込)

マッコリグラス

454円(500円税込)

ハイボール

角ハイボール各種

409円(450円税込)

メガ角ハイボール各種

727円(800円税込)

柚子・ジンジャーエール・コーラ・カシス・巨峰

ウイスキー各種 ALL

409円(450円税込)

ロック・水割り

サワー

サワー各種

409円(450円税込)

柚子・グレープフルーツ・カシス 大人レモン・巨峰・ピーチ・カルピス



全帶韓国焼酎

チャミスルフレッシュ

954円(1050円税込)

チャミスルフルーツ各種 1000円(1100円税込) グレープフルーツ・マスカット・ストロベリー

チョウンデイフルーツ 各種1000円(1100円税込) マンゴー・柚子・ブルーベリー

え 韓国茶

韓国茶各種 (ホット・アイス) ALL 318円(350円税込) とうもろこし茶・アマドコロ茶 はちみつ柚子茶

日本焼酎各種 ALL 409円(450円税込) いいちこ麦焼酎・黒霧島芋焼酎 ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り ウーロン茶割り

의 計 高麗人参

高麗人参酒 グラス 545円(600円税込) ボトル 4363円(4800円税込)

高麗人参ドリンク 454円(500円税込)

一韓国ジュース

韓国ジュース各種 272円(300円税込) 梨・もも・ぶどう・シナモン・米・サイダー

ソフトドリンク各種272円(300円税込)

ウーロン茶・コーラ・カルピスソーダ ジンジャーエール・カルピス

김치 나물 안주 キムチ・ナムル・おつまみ



キムチ盛り合わせ 727円(800円税込)



韓国焼きのり 181円(200円税込)



岩のりキムチ 409円(450円税込)



さきいかキムチ 409円(450円税込)



ナムル盛り合わせ 818円_(900円税込)



生チャンジャ 409円(450円税込)



ちりめん青唐辛子炒め 500円(550円税込)



豚足煮 545円(600円飛込)



무침

海鮮と野菜の唐辛子酢みそ和え

オジンオムチム (韓国いか野菜唐辛子酢みそ和え) コルベンイムチム (韓国つぶ貝野菜唐辛子酢みそ和え)

1272円(1400円稅込)

1363円(1500円税込)

シャキシャキ野菜と茹でた魚貝を甘酸っぱい 唐辛子酢みそで和えたさっぱりいただける一品

사라다 サラダ

チョレギサラダ

727円(800円税込)

豆腐サラダ

727円(800円稅込)





보쌈

ポッサムセット(蒸し豚料理) 1909円(2100円等込)

茹でた豚肉をサムチュにのせ、サムジャン(韓国味噌)をつけて、キムチ、にんにく、青唐辛子と一緒に 野菜に巻いてさっぱりとお召し上りいただけます。

> 青唐辛子・にんにくスライスが必要な方は お持ちしますのでおっしゃって下さい。

해물탕(ヘムルタン)

海鮮チゲ 2人前 3181円(3500円根込)

かに、海老、いか、帆立、貝類の魚介の旨味。 きのこ、野菜の旨味が凝縮したコクのあるスープ。 後から唐辛子のピリ辛さが加わりすっきりしとした 味わい!韓国人も太鼓判のおすすめ本格チゲです。





早대网개プデチゲ 2人前 2545円(2800円乗込)

ソーセージ、スパム、インスタントラーメン、 野菜などコチュジャンベースのスープで煮た鍋 料理。「部隊(プデ)・鍋(チゲ)」という 意味で、朝鮮戦争以降、米軍から流れてきた スパムやソーセージをキムチチゲに入れたのが 始まりで誕生した歴史あるチゲ。

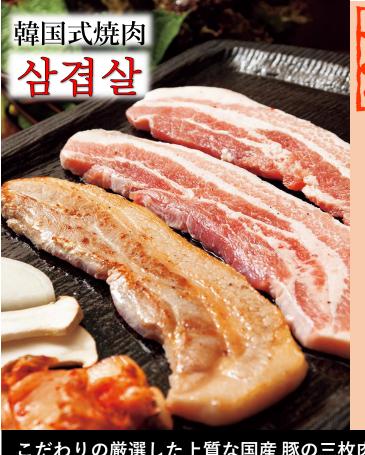


소불고기

牛プルコギ 2人前 2727円(3000円根込)

牛肉、野菜、はるさめをしょうゆべースの 味付けで煮込み、唐辛子は使用せずお子様 まで、お召上がりいただけるやさしい味です。 もちろん唐辛子を入れて辛くしても美味しく お召上がりいただけます。

残りのスープde! チゲ用ライス・らーめん各 363円(400円度に)



国産豚三枚肉

サムギョプサルセット 2人前 2727円(3000円税込)

> 豚肉 · サムチュ · エリンギ・キムチ 青唐辛子・にんにくスライス・ネギサラダ

青唐辛子・にんにくスライス・ネギサラダは 必要な方のみお持ちしますのでおっしゃって下さ

追加注文できます。

サムチュ・ネギサラダ 272円_(300円税込) 青唐辛子・にんにくスライス各 91円_(100円税込)

こだわりの厳選した上質な国産 豚の三枚肉をサムチュ、えごまの葉、キムチ、韓国みそと 一緒に包んで!豚肉から出る油でキムチ、きのこ類を焼いてお召し上がり下さい。

スタッフ。

닭갈비

タッカルビ 2人前 1909円(2100円税込)

たっぷりチーズトッピング 409円(450円税込) リゾット用ライス2人前 363円(400円税込)

特製コチュジャンベースのスープで鶏肉、野菜を煮込んだ後、 とろとろチーズで辛味をまろやかに!チーズなしでも辛旨で す。残りのだしが出たスープでリゾットがおすすめ!





유흥 곱창찌개

3 和牛ホルモンチゲ2人前 2727円(300円乗込)

チゲ用ライス363
(400円税込)チゲ用らーめん363
(400円税込)

ぷりぷりの和牛ホルモンの旨味が溶け込んだスープ に特製韓国辛味噌を効かせたムンさん自信の一品。

刈개チヶ鍋料理

子クッスープ料理



スンドゥブチゲ(豆腐) 1091円(1200円税込)

コクのあるスープに豆腐、野菜がたっぷり! 韓国唐辛子の辛味がたまごでまろやかに!



テグチゲ(たら) 1181円(1300円税込)

たらの淡泊な旨味、ダシの効いた すっきりしたあっさりスープ。



テンジャンチゲ(あさり味噌) 1091円(1200円税込)

韓国家庭料理の代表的チゲ。韓国みそとあさりと 野菜の旨味がくせになる。お好みの辛さで!



和牛すじチゲ 1454円(1600円税込)

キムチチゲ 1091円(1200円税込)



ユッケジャン(牛肉辛味スープ) 1184円(1300円税込)

牛肉の旨味を効かせた濃厚なスープににら、ぜんまい、

和牛のすじ肉をじっくり煮込んだ濃厚なスープ。

唐辛子ありでも無しでもお好みで!

本場ならではの熟成したキムチを使用し 酸味がありながらもコクがあるスープ。



コチュマンドゥクッ(青唐辛子スープ餃子) 954円(1050円税込)

青とん餃子んと野菜の旨味、青唐辛子のすっきり した辛味がスープに溶け込んだスープ餃子。



参鶏湯(サムゲタン) 2727円(3000円税込)

提供にお時間いただきます

参鶏湯は薬膳の代表的な高麗人参とタンパク質が 豊富な若鶏、栗、なつめ、もち米、にんにくを ふんだんに使った健康料理です。



トックッ(韓国お餅スープ) 954円(1050円税込)

韓国で「トッ」は韓国餅、「クッ」は スープ。お餅と野菜を煮たスープ料理。

일품요리 게기교리 一品料理



トッポキ (韓国甘辛餅) 1000円(1100円税込)



ケランチム (韓国茶碗蒸し) 1000円(1100円税込)



青唐辛子餃子 (コチュマンドゥ) 636円(700円機込)



海鮮チャプチェ (ヘムルチャプチェ) 1181円(1300円機込)

チーズトッポキ 1181円_(1300円税込) 醤油トッポキ 1000円(1100円税込)

むパッ飯料理

トルソッ(石焼)ピビンバ 1045円(1150円機込)

チーズ(石焼)ピビンバ 1227円(1350円機込)

ピビンバ 954円(1050円税込)

キンパ 954円(1050円税込)

ライス 小 272円(300円税込) 大363円(400円税込)









냉면ネンミョン 冷麺



ムルネンミョン(水冷麺)

1091円(1200円税込)

韓国産本格冷麺使用。コクと旨味があるスープですが さっぱりとお召し上がりいただけます。



ピビンネンミョン(ピビン冷麺)

1181円(1300円税込)

甘酸っぱく辛いコチュジャンベースの特製たれを 絡めて食べる韓国まぜ冷麺

幕舎ポックム 炒め料理



コプチャンポックム (和牛ホルモン野菜炒め) 1454円(1600円税込)



オジンオポックム (いか野菜炒め) 1272円(1400円税込)



チェユッポックム (**豚肉野菜炒め**) 1181円(1300円税込)



ソヒムチュルポックム (和牛すじ野菜炒め) 1454円(1600円税込)

早침개プチング チヂミ

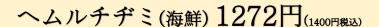


青唐辛子のさわやかな辛味が美味!おすすめの本格チヂミ。



こだわりの本格チヂミ!海鮮、野菜が具だくさん。外はカリッと、中はふわっと。

プッコチュチヂミ_(青唐辛子) 1272円_(1400円税込)





にらの風味とキムチのピリ辛が美味しい!チーズの相性抜群! キムチチヂミ 1091円 $_{(1200円税込)}$ キムチチーズチヂミ1272円 $_{(1400円税込)}$



ご注文いただいてからじゃがいもをすりおろし外はサクッと中はもっちもち食感!

カムジャチヂミ(じゃがいも) 1091円 $_{(1200円税込)}$ カムジャチーズチヂミ $_{(じゃがいも)}$ 1272円 $_{(1400円税込)}$