



お客様へ

To Customers, 致各位尊敬的客人 손님께 알리는글

特定原材料を使用していない商品においても調理過程で下記アレルギー物質が混入する場合がございます。店内調理器具、及び食器、揚げ油は使い分けいたしておりませんのでご理解の上ご注意ください。

It may contain allergic substance in dishes which do not include specific ingredients listed below, during a process of cooking. Please understand that we use same kitchen equipments, tablewares, and oil for frying to all dishes.

本店内即使未使用特定原材料の商品、在烹饪的过程中也会有混入过敏源食材的情况。厨房的烹饪器具、碗筷、以及炸锅的油在制作料理时会混合使用、还请各位理解。

특정재료를 사용하지 않는상품에대해 조리과정상 알레르기물질과 섞이는 과정도 있습니다. 주방내조리도구, 또는 식기, 튀김용기름은 구별하여사용하고 있지않으므로 이해해주시고 주의부탁드립니다.

商品ご注文の際は、お客様ご自身で慎重にご判断くださいますようお願い申し上げます。また、専門医へのご相談をおすすめいたします。

Please be advised that food prepared here may contain ingredients that may cause you allergic reaction.

We strongly recommend to consult a doctor if you are unsure of items you are ordering.

在点菜时、还请各位客人自己慎重判断选择。同时建议与专门的医师进行咨询。

음식 주문하실때는 손님께서 신중히 판단하시길 부탁드립니다. 또는 전문의사와의 상담을 추천드립니다.

### アレルギー表示・过敏显示器・Allergy display

						
小麦/小麦 보리 / Wheat	そば/荞麦 소바 / Soba	卵/鸡蛋 달걀 / Egg	乳/牛奶 우유 / Milk	落花生/花生 땅콩 / Peanut	エビ/虾 새우 / Shrimp/Prawn	カニ/螃蟹 게 / Crab



# 金金醬のカルビ丼

GRILLED RIB BOWL

金金醬(キムキムジャン)名物の  
牛肉たっぷりカルビ丼  
ごはんがすすむこちらは  
自慢のスン豆腐と相性抜群です

肉増し +350円(+税)  
ご飯大盛り +100円(+税)

1.

## カルビ丼

Grilled rib bowl

アツアツのごはんの上に特製ダレで味付けて  
焼き上げた牛肉をのせました

830円(+税)



2.

## 半熟玉子のせ カルビ丼

Grilled rib bowl w/ soft-boiled egg

カルビと半熟たまごの  
相性はぴったり。美味しさ倍増です。

850円(+税)



3.

## マーラー 麻辣 カルビ丼

Spicy grilled rib bowl

韓国の代表的なスパイスの一つ唐辛子。  
辛いもの好きにはたまらない一品。

910円(+税)



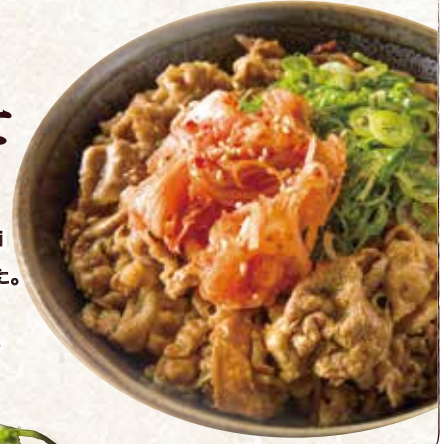
4.

## キムチのせ カルビ丼

Grilled rib bowl w/ kimchi

白菜キムチをのせました。  
発酵食品の代表格。  
一度食べたらやみつき。

910円(+税)



5.

## チーズのせ カルビ丼

Grilled rib bowl w/ cheese

チーズをのせたのはソウル弘大(ホンデ)の  
人気店。みんな大好きとろーりチーズ

960円(+税)



6.

## メガカルビ丼

Mega-size grilled rib bowl

通常のカルビ丼の4倍!  
ボリュームたっぷり大満足サイズ。

2980円(+税)



### 一緒にどうぞ



#### ミニスン豆腐

Mini-size sundubu  
韓国の代表的なスープ  
の1つ。体の芯まで  
温まります



+330円(+税)



#### 餃子スープ

Boiled dumplings soup  
あっさりスープに、  
ツルツルの餃子入り。



+250円(+税)



#### ミニ冷麺

Mini-size chilled Korean noodles  
さっぱりした味は  
肉料理にぴったり



+400円(+税)



# チヂミ KOREAN PANCAKE

外はパリパリ、中はもっちり。  
つまみにもお食事にも



**キムチ豚チヂミ**  
Kimchi Korean pancake



680円(+税)



**チーズチヂミ**  
Cheese Korean pancake



680円(+税)



**ネギチヂミ**  
Leek Korean pancake



580円(+税)

# 冷麺 CHILLED NOODLES

後味さっぱり  
韓国の冷たい麺



**水冷麺**  
Chilled Korean noodles



890円(+税)



**ミニビンパ**

+400円(+税)

**ミニカルビ井**

+400円(+税)



**ビン麺**  
Korean spicy mixed noodles



890円(+税)

# つまみ SIDE DISH

お料理やお酒とご一緒にどうぞ



**キムチ盛合せ**  
Assorted kimchi



590円(+税)



**ナムル盛合せ**  
Assorted Namul



590円(+税)



**チョレギサラダ**  
Korean Style Choregi Salad



790円(+税)



**チャプチエ**  
Stir-Fried Sweet Potato Noodles



590円(+税)



**トッポッキ(甘)**  
Toppokki (sweet)



590円(+税)



**トッポッキ(辛)**  
Toppokki (spicy)



590円(+税)



**辛味さきイカ**  
Spicy squid



430円(+税)



**韓国のり**  
Korean seaweed



290円(+税)



# 石焼ビビンパ

## STONE ROASTED BIBIMBAP

ジュージューおこげが香ばしい石焼きビビンパ  
スッカラ(スプーン)でよく混ぜて、  
「混ぜれば混ぜるほど美味しくなるよ」とオモニが  
教えてくれました。  
熱々でご提供致しますのでやけどにはご注意ください!

ご飯大盛り

+100円(+税)

### 11. 石焼 ビビンパ

Stone roasted bibimbap

特製ナムルと  
コチュ醤をよく混ぜて  
お召し上がりください

880円(+税)

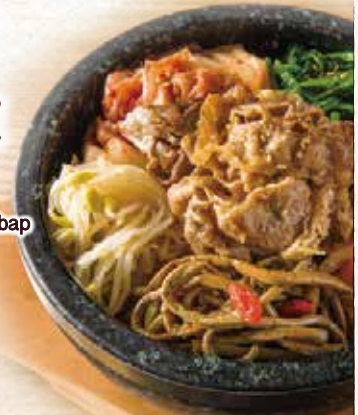


### 12. 石焼牛カルビ ビビンパ

Stone roasted beef rib bibimbap

特製ダレで味付けした  
牛カルビをトッピング  
しました

1000円(+税)



### 13. 石焼照り焼きチキン ビビンパ

Stone roasted teriyaki chicken bibimbap

ジューシーなテリヤキチキンのせ  
コチュ醤をよく混ぜて  
お召し上がりください。

940円(+税)

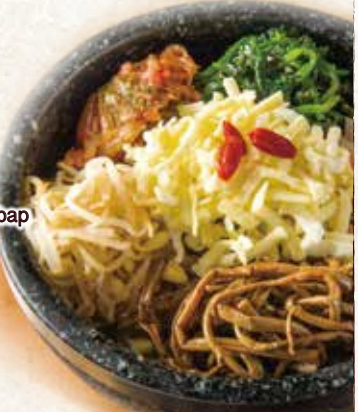


### 14. 石焼チーズ ビビンパ

Stone roasted cheese bibimbap

熱々の器でチーズ  
がとろ〜り  
やみつきな味です

970円(+税)



### 15. 石焼ホルモン ビビンパ

Stone roasted innards bibimbap

スタミナたっぷりのホルモン入り  
コチュ醤をよく混ぜて  
お召し上がりください。

980円(+税)



### 16. 石焼麻辣 ビビンパ

Stone roasted spicy bibimbap

辛い辛い唐辛子  
たっぷりの  
刺激的なビビンパです

940円(+税)



一緒にどうぞ



#### ミニスン豆腐

Mini-size sundubu  
韓国の代表的なスープ  
の1つ。体の芯まで  
温まります



+330円(+税)



#### 餃子スープ

Boiled dumplings soup  
あっさりスープに、  
ツルツルの餃子入り。



+250円(+税)



#### ミニ冷麺

Mini-size chilled Korean noodles  
さっぱりした味は  
肉料理にぴったり



+400円(+税)



# スン豆腐 (スンドゥブ)

SUNDUBU

ご飯・キムチ・チャプチェ付き



17.

## スン豆腐

Sundubu



韓国の代表的なスープの1つで、アサリのダシがたっぷり入り豆腐（日本のおぼろ豆腐のような豆腐）と唐辛子を入れて仕上げるスープです。冬は身体の芯まで温まり、夏には夏バテ防止にもよい国民的スープです。

定食 1090円(+税) 単品 790円(+税)



## 20. 参鶏湯 サムゲタン (半羽)

Ginseng chicken soup



鶏を丸ごと1羽煮込んだ  
滋味溢れる韓国の  
伝統スープ"サムゲタン"

定食 1580円(+税)

単品半羽 1380円(+税)

単品一羽 2680円(+税)



18.

## 牛カルビスン豆腐

Beef rib sundubu



更に牛カルビが入り、  
ボリューム満点の大満足です。

定食 1290円(+税)

単品 990円(+税)

19.

## 豚キムチスン豆腐

Pork & kimchi sundubu



豚肉入りを注文すれば  
ごはんのおかずぴったり。  
まさにごはん泥棒！！

定食 1230円(+税)

単品 930円(+税)



## ミニチョレギ サラダ

Mini-size Korean Style  
Choregi Salad



+380円(+税)

ご一緒にどうぞ



## ミニ ビビンバ

Mini-size  
bibimbap



+400円(+税)



## ミニ カルビ丼

Mini-size  
beef rib bowl



+400円(+税)



# ジュージュー焼き

## SIZZLING GRILL

ご飯・スープ・キムチ付き

熱々の鉄板でジュージュー  
お肉と野菜を特製甘辛だれで  
焼けば気分は韓国焼肉  
定食スタイルでご提供いたします

ご飯大盛り +100円(+税)

# 21.

## 牛カルビ ジュージュー焼き定食

Sizzling grilled beef rib set  
特製ダレに漬け込んだ  
焼肉の本場の味。

定食  
1380円(+税)

単品 1100円(+税)



# 22.

## ホルモン麻辣 ジュージュー焼き定食

Sizzling grilled spicy innards set  
辛味と旨味がクセになる。  
ジュージュー焼きの代表

定食  
1300円(+税)

単品 1020円(+税)



# 23.

## 鶏スパイシー ジュージュー焼き定食

Sizzling grilled spicy chicken set  
少し辛めに仕上げました。  
韓国で言えば「タッカルビ」です

定食  
1180円(+税)

単品 900円(+税)



# 24. サムギョプサル

Korean style barbecue

豚バラ肉の焼肉料理。ピリ辛なタレをかけて  
香味野菜で包んで召し上がれ。



定食 1280円(+税)

単品 1080円(+税)



# 25. チーズタッカルビ

Korean style cheese barbecue

コチュジャンをベースとした甘辛ダレの鶏肉をたっぷり  
チーズで絡めて食べる人気の韓国料理です。



定食 1480円(+税)

単品 1180円(+税)



# 韓国うどん

## KOREAN STYLE UDON

しっかり時間をかけて  
牛骨で出汁をとった  
スープは、深みが  
ありながらあっさり  
食べ易い麺です。



麺大盛り +180円(+税)

## 6. あさり 煮込みうどん

Simmered udon w/ clams

牛骨スープに  
あさり出汁が  
栄養満点!



890円(+税)



## 7. 牛カルビ 煮込みうどん

Simmered udon w/ beef rib

牛カルビと野菜がのった  
ボリュームある一品。  
さらに辛味を加え  
身体が熱くなります。



890円(+税)



## 8. 鶏ネギ 煮込みうどん

Simmered udon w/ chicken & leek

やわらかく煮込んだ  
鶏肉と葱の相性は  
バッチリ。牛骨スープに  
よく合います。



780円(+税)



## 9. 豚キャベツ 煮込みうどん

Simmered udon w/ pork & cabbage

豚スライスとキャベツ  
生姜も入り、  
寒い季節にぴったりです。



860円(+税)



## 10. 麻辣 マーラー 煮込みうどん

Simmered spicy udon

唐辛子を効かせた  
辛い辛い麻辣(マーラー)  
うどんはくせになる味



830円(+税)



ご一緒にどうぞ



### ミニ ビビンバ

Mini-size  
bibimbap



+400円(+税)

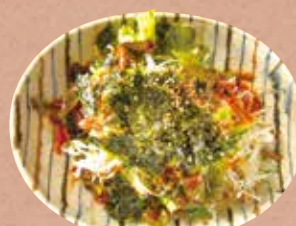


### ミニ カルビ丼

Mini-size  
beef rib bowl



+400円(+税)



### ミニ チョレギ サラダ

Mini-size Korean Style  
Choregi Salad



+380円(+税)