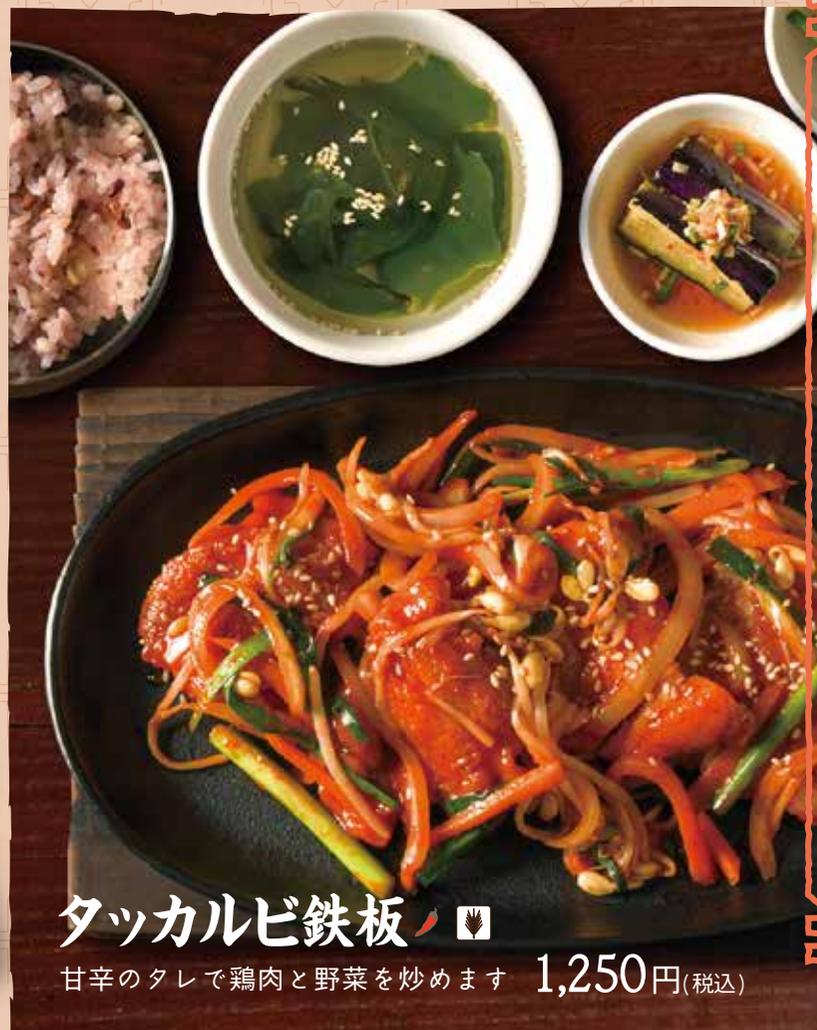




豚三枚肉焼き
サムギョプサル鉄板
 ジューシーな豚バラを
 香ばしく焼く人気料理
 1,250円
 (税込)

プルコギ鉄板
 牛肉の韓国式スキヤキ炒め
 1,250円
 (税込)



タッカルビ鉄板
 甘辛のタレで鶏肉と野菜を炒めます
 1,250円(税込)

鉄板料理

철판요리

熱々の鉄板で焼く
 韓国のスタミナ肉料理



定食セット
 ごはん
 スープ
 パンチャン3種
 380円
 (税込)



ごはんセット
 ごはん
 パンチャン3種
 330円
 (税込)



スープセット
 スープ
 パンチャン3種
 280円
 (税込)

ご一緒にどうぞ

一緒にどうぞ
アルコール
ドリンク



生ビール (アサヒスーパードライ) 580円(税込)

瓶ビール (アサヒスーパードライ) 650円(税込)

ノンアルコールビール 500円(税込)
(アサヒ・ドライゼロ)

マッコリ  グラス 380円(税込)
カラフェ 1200円(税込)

梅酒 ロック 380円(税込)

梅酒 ソーダ割り 430円(税込)

JINRO  (ロック/水割り/お湯割り) 380円(税込)

ハイボール 430円(税込)

ジンジャーハイボール 450円(税込)

ウーロンハイ 450円(税込)

レモンサワー 450円(税込)

カルピスサワー 450円(税込)



창자젓갈
チャンジャンヤ

480円
(税込)



한국김
韓国のり

200円
(税込)



깍두기
カクテキ(大根キムチ)

480円
(税込)



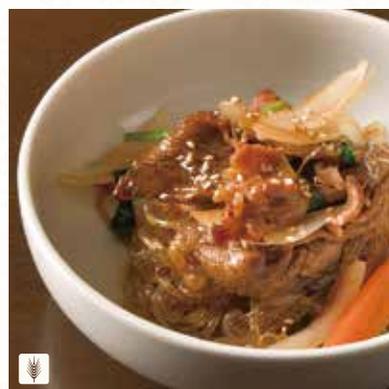
배추김치
白菜キムチ

480円
(税込)



떡볶이
屋台のトッポッキ

580円
(税込)



잡채
牛肉と
野菜のチャプチェ

580円
(税込)

일품 · 소접시요리
一品・小皿料理

お料理やお酒と
一緒にどうぞ



当店ではそば粉を使用した麺を使用しています。また、アレルギー特定原材料7品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。
ご注文の際には、お客様ご自身で慎重にご判断下さい。このメニューに記載されている価格は、全て「税込表示」です。写真はイメージです。

新潟22_10



チーズタッカルビ
石焼ピビンパ
チーズがとろりやみつきな
味です

1,380円
(税込)

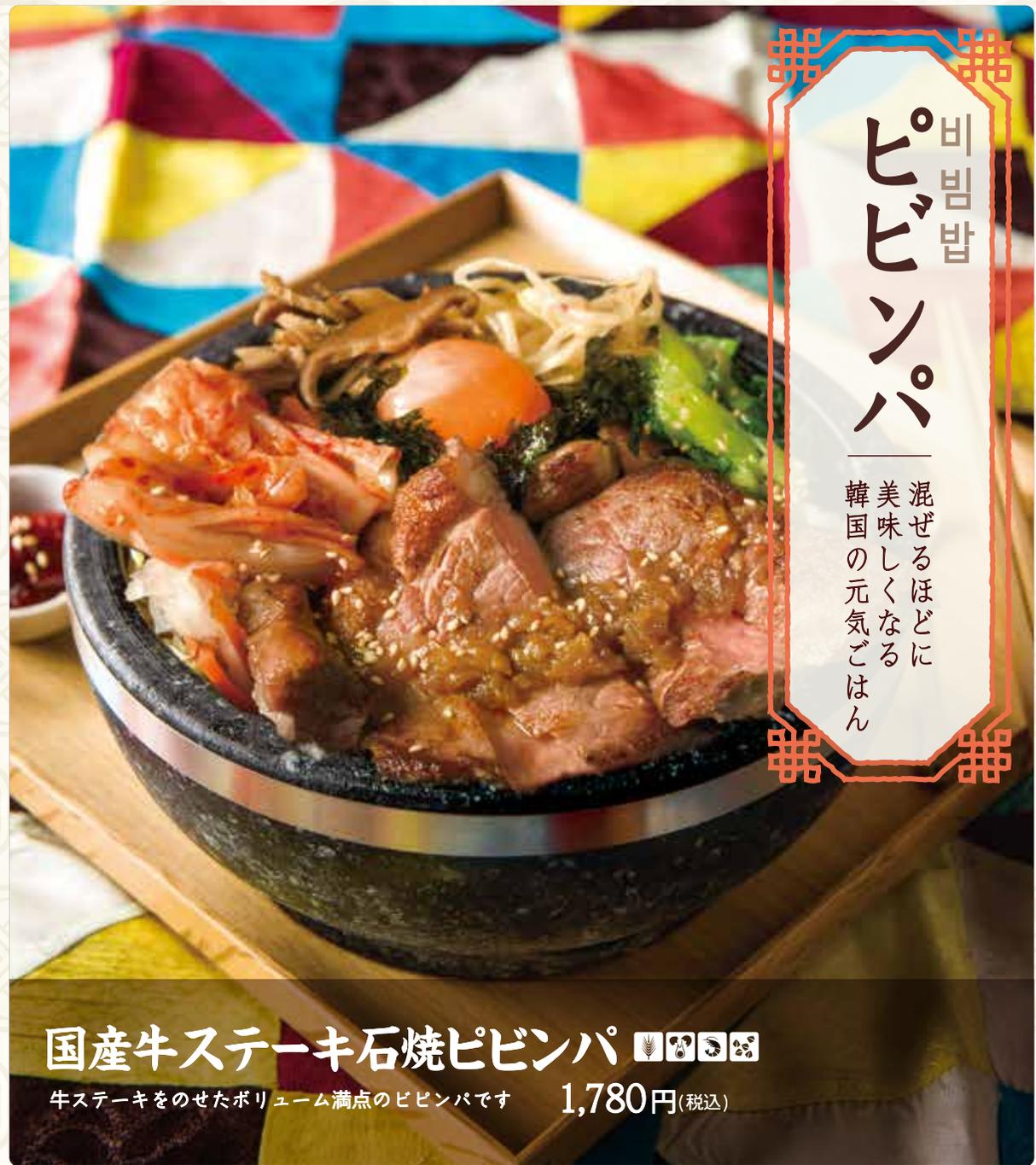


豚キムチ
石焼ピビンパ
キムチと豚肉をよく混ぜて
お召し上がりください

1,280円
(税込)



ご一緒にどうぞ
スープセット
・スープ
・パンチャン3種
280円
(税込)



비빔밥
ピビンパ

混ぜるほどに
美味しくなる
韓国の元気ごはん

国産牛ステーキ石焼ピビンパ

牛ステーキをのせたボリューム満点のピビンパです

1,780円(税込)





当店ではそば粉を使用した麺を使用しています。また、アレルギー特定原材料7品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。ご注文の際には、お客様ご自身で慎重にご判断下さい。このメニューに記載されている価格は、全て「税込表示」です。写真はイメージです。



野菜。ピビンパ
ヘルシーなさっぱりピビンパ

1,080円
(税込)



**タツカルビ
石焼。ピビンパ**
甘辛ダレの鶏肉ピビンパ

1,180円
(税込)



**牛カルビ
石焼。ピビンパ**
特製ダレで味付けした牛カルビをトッピングしました

1,280円
(税込)



牛カルビ。ピビンパ
牛カルビをトッピングしたピビンパ

1,280円
(税込)



**担々挽肉
石焼。ピビンパ**
ピリ辛の担々挽肉をトッピングしました

1,080円
(税込)



**豚カルビ
石焼。ピビンパ**
豚カルビとコチュジャンをよく混ぜてお召し上がりください

1,180円
(税込)

韓国のみ

ご一緒にどうぞ

牛肉と野菜のチャプチェ

チャンジャ 480円 (税込)

トッポッキ 580円 (税込)

屋台のトッポッキ 580円 (税込)

200円 (税込)



**明太子
石焼。ピビンパ**
みんな大好きな明太子のピビンパ

1,280円
(税込)



**イカキムチ
石焼。ピビンパ**
イカとキムチの相性が抜群なピビンパ

1,180円
(税込)

찌개 チゲ

体の中から温まる
韓国のスープ料理



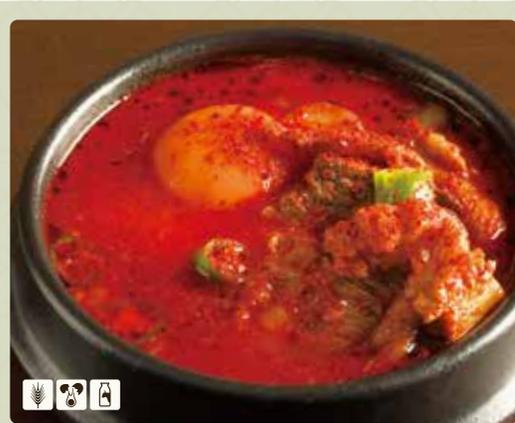
スンドゥブチゲは
韓国の代表的なスープの一つで
アサリのダシがたっぷり入り
豆腐と唐辛子を入れて
仕上げるスープです。
冬は身体の芯まで温まり
夏には夏バテ防止にもよい
国民的スープです。



**牛ホルモン
スンドゥブチゲ**
たんぱく質豊富な肉で
スタミナアップ！
1,280円
(税込)



**牛カルビ
スンドゥブチゲ**
更に牛カルビが入り、
ポリウム満点の大満足です。
1,100円
(税込)



**牛スジ
スンドゥブチゲ**
やわらかくなるまで
煮込んだ牛スジ入り
1,100円
(税込)

海鮮スンドゥブチゲ
魚介ダシのきいた豆腐チゲです
1,380円(税込)



サムゲタン
スンドウブチゲ
薬膳たっぷりの参鶏湯



1,480円
(税込)



豚コラーゲン
スンドウブチゲ
コラーゲンでお肌ぶるぶる



1,280円
(税込)



豚カルビ
スンドウブチゲ
ごはんにもぴったり合います



1,080円
(税込)



たらスンドウブチゲ
ほっくりとした
タラの身入り



980円
(税込)



あさりスンドウブチゲ
あさりの出汁がコクを
だします



890円
(税込)



ご一緒にどうぞ

ごはんセット

・ごはん
・パンチャン3種



330円
(税込)

ご一緒にどうぞ

韓国のり

牛肉と野菜の
チャプチエ



200円
(税込)



580円
(税込)

チャンジャ

屋台の
トッポッキ



480円
(税込)



580円
(税込)

삼계탕
参鶏湯



サムゲタン

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”

一羽 2,380円
(税込)



当店ではそば粉を使用した麺を使用しています。また、アレルギー特定原材料7品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。
ご注文の際には、お客様ご自身で慎重にご判断下さい。このメニューに記載されている価格は、全て「税込表示」です。写真はイメージです。



ネギニラ チーズチヂミ

ネギとニラでさっぱり!

1,380円
(税込)



부침개 チヂミ

ふっくらと焼き上げた
当店自慢の逸品

韓国では、雨が降ると
チヂミを食べる習慣があります。
『チヂミを炒める時の音が
雨の降るとき音と似ているから』
など諸説あるそうです。

スペシャル海鮮ねぎチヂミ

数種の海鮮を入れました

1,300円(税込)



海老チヂミ

みんな大好き
ぷりぷりのエビ入り

1,300円
(税込)



白菜キムチ

480円
(税込)



大根カクテキ

480円
(税込)



牛肉と野菜の
チャプチェ

580円
(税込)



韓国のり

200円
(税込)

ご一緒にどうぞ

ジャガ芋コーンチヂミ

コーンの甘みがさっぱりダレに
合います



1,290円
(税込)



小柱とネギのチヂミ

小柱とネギの風味を
お楽しみください



1,180円
(税込)



豚カルビチヂミ

ジューシーな豚カルビ入り



1,100円
(税込)



イカチヂミ

イカの旨みたっぷりのチヂミ



1,100円
(税込)



ネギニラチヂミ



990円
(税込)



当店ではそば粉を使用した麺を使用しています。また、アレルギー特定原材料7品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。
ご注文の際には、お客様自身で慎重にご判断下さい。このメニューに記載されている価格は、全て「税込表示」です。写真はイメージです。

冷麺・温麺

冷麺・温麺

さっぱり冷麺や
体が温まるスープ麺



水冷麺

弾力のあるそば粉を使ったさっぱり冷麺 880円(税込)

ご一緒にどうぞ

 白菜キムチ 480円(税込)	 チャンジャ 480円(税込)
 大根カクテキ 480円(税込)	 屋台の トッポッキ 580円(税込)
 牛肉と野菜の チャプチェ 580円(税込)	 韓国のり 200円(税込)



ミツケシヤンラーメン

1,100円(税込)

出汁の旨みとコクが辛さとよく合います



アサリ塩スープ麺

1,180円(税込)

アサリの出汁がきいています



ピビン麺

880円(税込)

辛口ソースであえた汁なし冷麺



当店ではそば粉を使用した麺を使用しています。また、アレルギー特定原材料7品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。ご注文の際には、お客様ご自身で慎重にご判断下さい。このメニューに記載されている価格は、全て「税込表示」です。写真はイメージです。

음료 ドリンク

ビール

- 生ビール(アサヒスーパードライ)
- 瓶ビール(アサヒスーパードライ)
- ノンアルコールビール
(アサヒドライゼロ)

マツコリ

黒豆マツコリ

チャミスル(瓶 三五〇ml)

- フレッシュ
- グレープフルーツ
- ストロベリー
- すもも
- マスカット

梅酒・焼酎

- 梅酒(ロック/水割り/お湯割り)
- 梅酒ソーダ割り
- 眞露ポトル
- 眞露(ロック/水割り/お湯割り)
- 眞露ソーダ割り

ハイボール

- ハイボール
- ジンジャーハイボール
- コークハイボール

サワー

- ウーロンハイ
- レモンサワー
- ライムサワー
- カルピスサワー
- ザクロサワー

ソフトドリンク

- ウーロン茶
- コーラ
- ジンジャエール
- オレンジジュース
- カルピスウォーター

- ボトルセット(ロック/水割り)
- ソーダ割
- レモンライス



無料

デザート

デザートに、
おやつにどうぞ



호떡바나나아이스크림

ホットック

バナナ
アイスクリーム

580円
(税込)



호떡사계피과아이스크림

ホットック

りんごシナモン
アイスクリーム

580円
(税込)



Banana Hottoku

Apple Hottoku

ホットックとは、昔、

オモニが手作りしたり、

市場の屋台で売っていたりと

みんな大好きな甘いおやつ、

韓国版ホットケーキ。

金金醬（キムキムジャン）では、

アイスクリームやくだもの、

ナッツをトッピングして

デザートにしました。

五島塩アイス

長崎、五島列島の塩アイス。
塩分が甘みを引き立てます。

390円
(税込)

※当店ではそば粉を使用した麺を使用しています。
また、アレルギー特定原材料7品目を含むすべての
食材を同一の環境で調理しております。ご注文の際には、
お客様ご自身で慎重にご判断下さい。
このメニューに記載されている価格は、
全て「税込表示」です。写真はイメージです。

