



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

商品ご注文の際には、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.

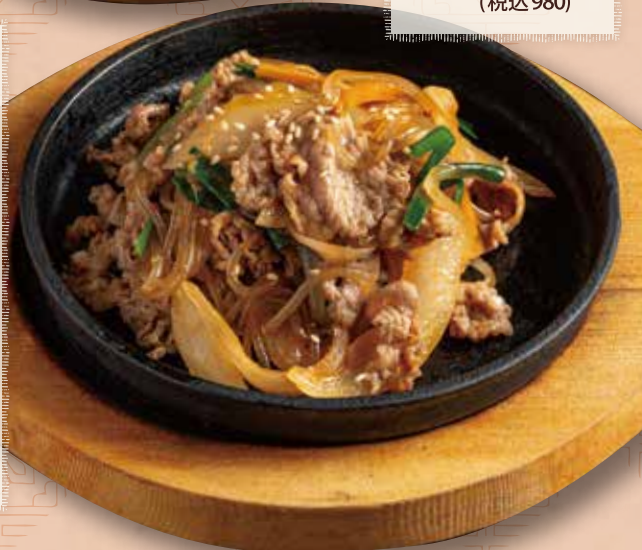
在点菜时、还请各位客人自己慎重判断选择。同时建议与专门的医师进行咨询。 음식 주문하실때는 손님께서 신중히 판단하시길 부탁드립니다. 또는 전문의사와의 상담을 추천드립니다.

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	くるみ/核桃 호두/Walnut



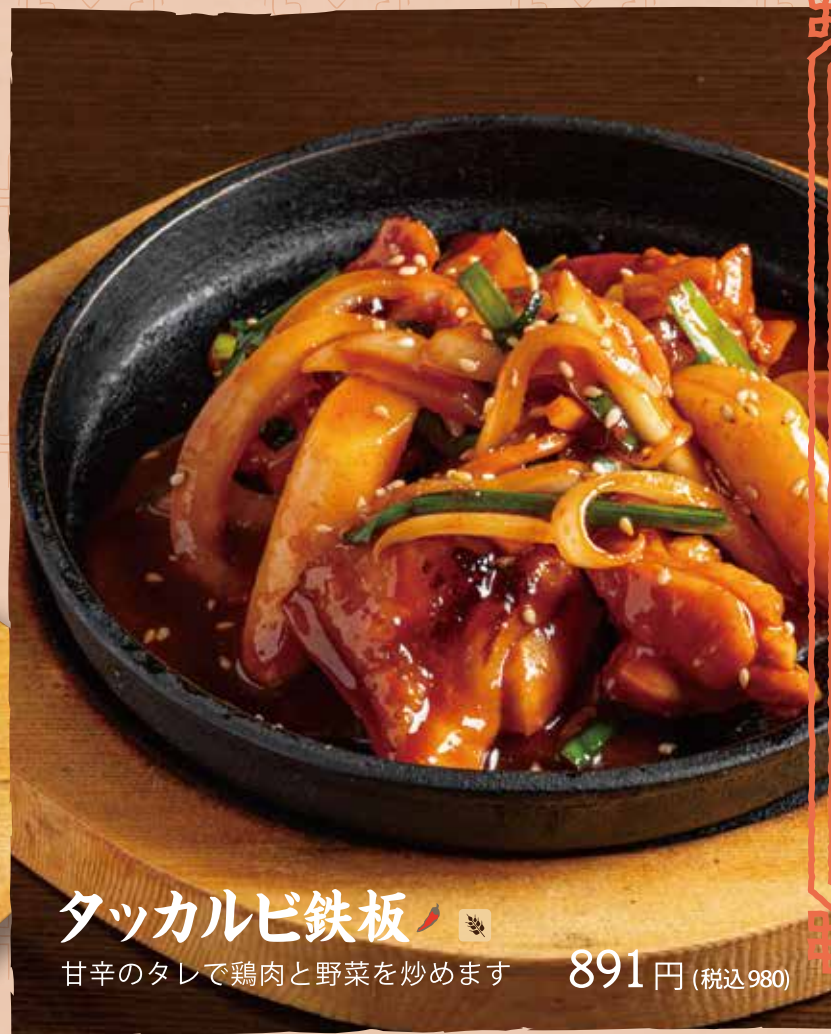
豚三枚肉焼き
サムギョプサル鉄板
 ジューシーな豚バラを
 香ばしく焼く人気料理

891円
 (税込980)



プルコギ鉄板
 牛肉の韓国式スキヤキ炒め

891円
 (税込980)



タツカルビ鉄板
 甘辛のタレで鶏肉と野菜を炒めます

891円 (税込980)

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

346円
 (税込380)

ごはんセット

ごはん
 パンチャン3種

300円
 (税込330)

スープセット

ごはん
 スープ
 パンチャン3種

255円
 (税込280)

ご一緒どうぞ

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) 528円
(税込580)

瓶ビール (アサヒスーパードライ) 591円
(税込650)

ノンアルコールビール 455円
(アサヒ・ドライゼロ) (税込500)

マッコリ グラス 346円
(税込380)
カラフェ 1,091円
(税込1,200)

梅酒 ロック 346円
(税込380)

梅酒 ソーダ割り 391円
(税込430)

JINRO (ロック/水割り/お湯割り) 346円
(税込430)

ハイボール 391円
(税込430)

ジンジャーハイボール 410円
(税込450)

ウーロンハイ 410円
(税込450)

レモンサワー 410円
(税込450)

カルピスサワー 410円
(税込450)



창란젓
チャンジャン

437円
(税込480)



한국김
韓国のり

182円
(税込200)



깍두기
カクテキ (大根キムチ)

437円
(税込480)



배추김치
白菜キムチ

437円
(税込480)



떡볶이
屋台のトッポッキ

528円
(税込580)



잡채
牛肉と
野菜のチャプチェ

528円
(税込580)

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 8 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。 水戸 24_08



**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

982円
(税込1,080)



明太子

273円(税込300)



韓国のみり

182円(税込200)



チーズ

273円(税込300)



イカキムチ

273円(税込300)

トッピングにどうぞ

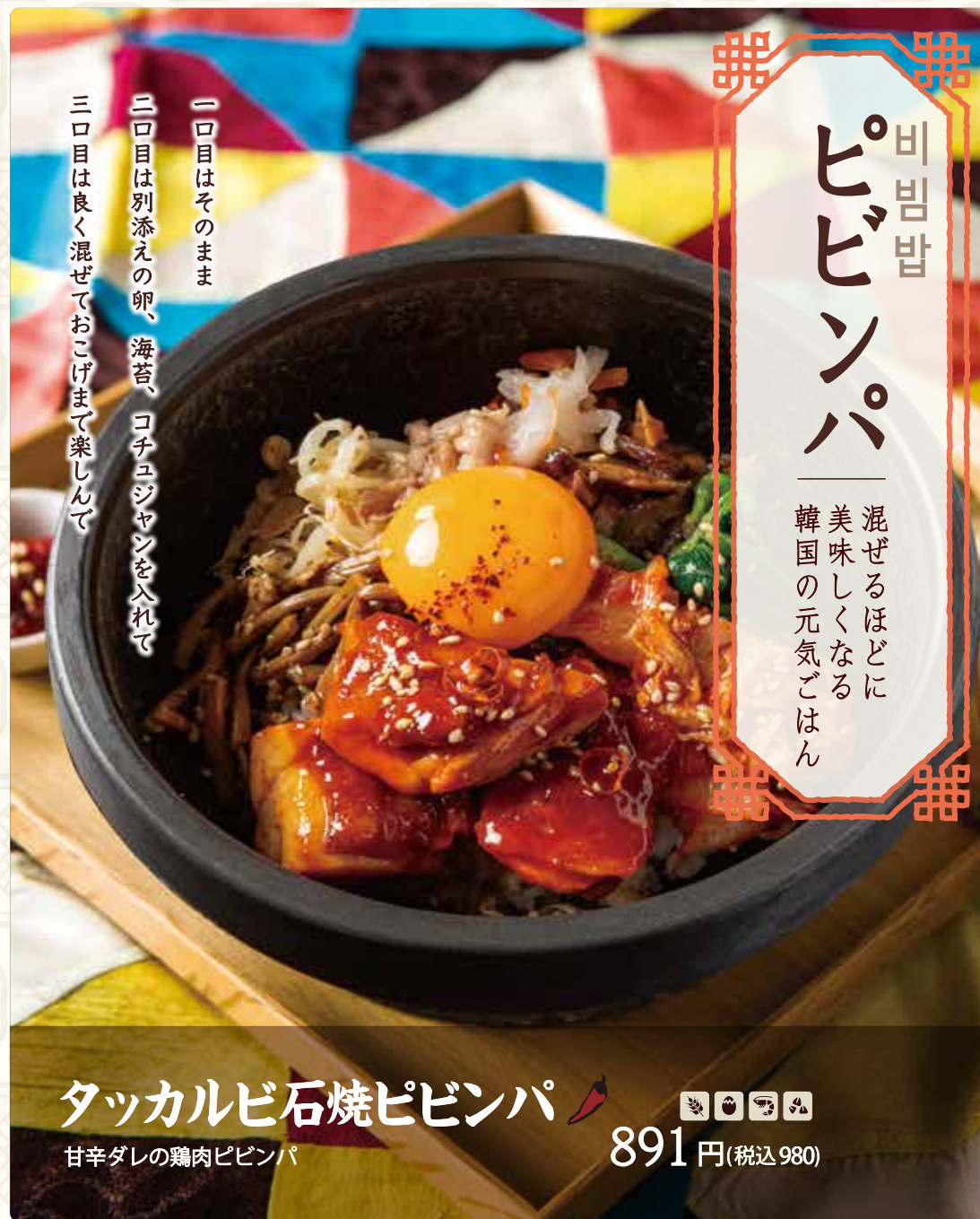


スープセット

スープ
パンチャン3種
255円
(税込280)



一緒にどうぞ



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



タッカルビ石焼ピビンパ

甘辛ダレの鶏肉ピビンパ



891円(税込980)

一口目はそのまま
二口目は別添えの卵、海苔、コチュジャンを入れて
三口目は良く混ぜておこげまで楽しんで

**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

891円
(税込980)



**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

800円
(税込880)



**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

891円
(税込980)



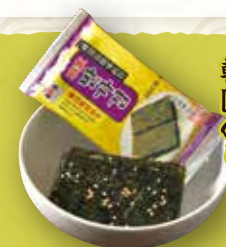
**明太子
石焼。ピビンパ**
みんな大好きな明太子の
ピビンパ

891円
(税込980)



ご一緒にどうぞ

韓国のり



182円
(税込200)

牛肉と野菜の
チャブチエ



528円
(税込580)

大根カクテキ



437円
(税込480)

白菜キムチ



437円
(税込480)

チャンジャ



437円
(税込480)

屋台の
トッポッキ



528円
(税込580)



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8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。

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二つで
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
国民的のスープです。

海鮮スンドゥブチゲ

魚介ダシのきいた豆腐チゲです



982円 (税込1080)



牛カルビ スンドゥブチゲ

牛カルビが入り、
ボリユーム満点の大満足です。

864円
(税込950)



韓国おでんとあさりの スンドゥブチゲ

韓国では定番のおでんとあさりを
合わせた珍しいスンドゥブチゲ。

773円
(税込850)



ご一緒にどうぞ

韓国のり



182円
(税込200)

牛肉と野菜の
チャプチエ



528円
(税込580)

ご一緒にどうぞ

ごはんセット

ごはん
パンチャン3種

300円
(税込330)



豚カルビ
スンドウブチゲ

ごはんにもぴったり合います



809円
(税込890)



タツカルビ
スンドウブチゲ

甘辛ダレで絡めた鶏肉と
辛いスープが良く合います



809円
(税込890)



あさり
スンドウブチゲ

あさりの出汁がコクをだします



800円
(税込880)



たら
スンドウブチゲ

ほっくりとしたタラの身入り



864円
(税込950)



ご一緒にどうぞ

ごはんセット

・ごはん
・パンチヤン3種

300円
(税込330)



ご一緒にどうぞ

韓国のり



182円(税込200)

屋台の
トツポツキ



528円(税込580)

チャンジャ



437円(税込480)



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8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。

부침개 チヂミ

ふっくらと焼き上げた
当店自慢の逸品



スペシャル海鮮ねぎチヂミ 
数種の海鮮を入れました 709円(税込780)

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。



ネギニラチーズチヂミ
ネギとニラでさっぱり！
682円 (税込750)



海老チヂミ
みんな大好きぷりぷりのエビ入り
682円 (税込750)



韓国のご一緒どうぞ

 白菜キムチ 437円 (税込480)	 大根カクテキ 437円 (税込480)	 牛肉と野菜のチャプチエ 528円 (税込580)	 韓国のり 182円 (税込200)
--	---	--	---



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8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。



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

710円
(税込780)



ジャガ芋コーンチヂミ
コーンの甘みが
さっぱりタレに合います

728円
(税込800)



ネギニラチヂミ

537円
(税込590)



イカチヂミ
イカの旨みたっぷりのチヂミ

619円
(税込680)



豚カルビチヂミ
ジューシーな豚カルビ入り

710円
(税込780)



冷麺・温麺

50円・100円

さっぱり冷麺や
体が温まるスープ麺



水餃子

弾力のあるそば粉を使ったさっぱり冷麺 800円(税込880)



ご一緒にどうぞ

 白菜キムチ 437円 (税込480)	 チャンジャ 437円 (税込480)
 大根カクテキ 437円 (税込480)	 屋台の トップッキ 528円 (税込580)
 牛肉と野菜の チャプチェ 528円 (税込580)	 韓国のり 182円 (税込200)



ムッケジャンラーメン

出汁の旨みとコクが辛さとよく合います

891円
(税込980)



アサリ塩スープ麺

アサリの出汁がきいています

864円
(税込950)



ビビン麺

辛口ソースであえた汁なし冷麺

800円
(税込880)



当店で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8品目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) 528円 (税込580)
- 瓶ビール(アサヒスーパードライ) 591円 (税込650)
- ノンアルコールビール(アサヒドライゼロ) 455円 (税込500)

マツコリ

グラス 346円 (税込380)
カラフェ 1,091円 (税込1,200)

黒豆マツコリ

グラス 346円 (税込380)
カラフェ 1,091円 (税込1,200)

チャミスル(瓶 三五〇ml)

- フレッシュ 800円 (税込880)
- グレープフルーツ 800円 (税込880)
- ストロベリー 800円 (税込880)
- すもも 800円 (税込880)
- マスカット 800円 (税込880)

梅酒・焼酎

- 梅酒(ロック/水割り/お湯割り) 346円 (税込380)
- 梅酒ソーダ割り 397円 (税込430)
- 真露ボトル 2,000円 (税込2,200)
- 真露(ロック/水割り/お湯割り) 346円 (税込380)
- 真露ソーダ割り 391円 (税込430)

ハイボール

- ハイボール 391円 (税込430)
- ジンジャーハイボール 410円 (税込450)
- コークハイボール 410円 (税込450)

サワー

- ウーロンハイ 410円 (税込450)
- レモンサワー 410円 (税込450)
- カルピスサワー 410円 (税込450)
- ザクロサワー 410円 (税込450)

ソフトドリンク

- ウーロン茶 200円 (税込220)
- コーラ 200円 (税込220)
- ジンジャーエール 200円 (税込220)
- オレンジジュース 200円 (税込220)
- カルピスウォーター 200円 (税込220)

ボトルセット

(ロック/水割り/ソーダ割り)

無料



デザート

デザート

デザートに、
おやつにどうぞ



이더민바나나아이스크림

ホットック

バナナ
アイスクリーム

528円
(税込580)



이더민사과계피아이스크림

ホットック

りんごシナモン
アイスクリーム

528円
(税込580)



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。

355円
(税込390)

☑️ 当店ではそば粉を使用した麵を使用しています。
また、アレルギー特定原材料8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。