



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.

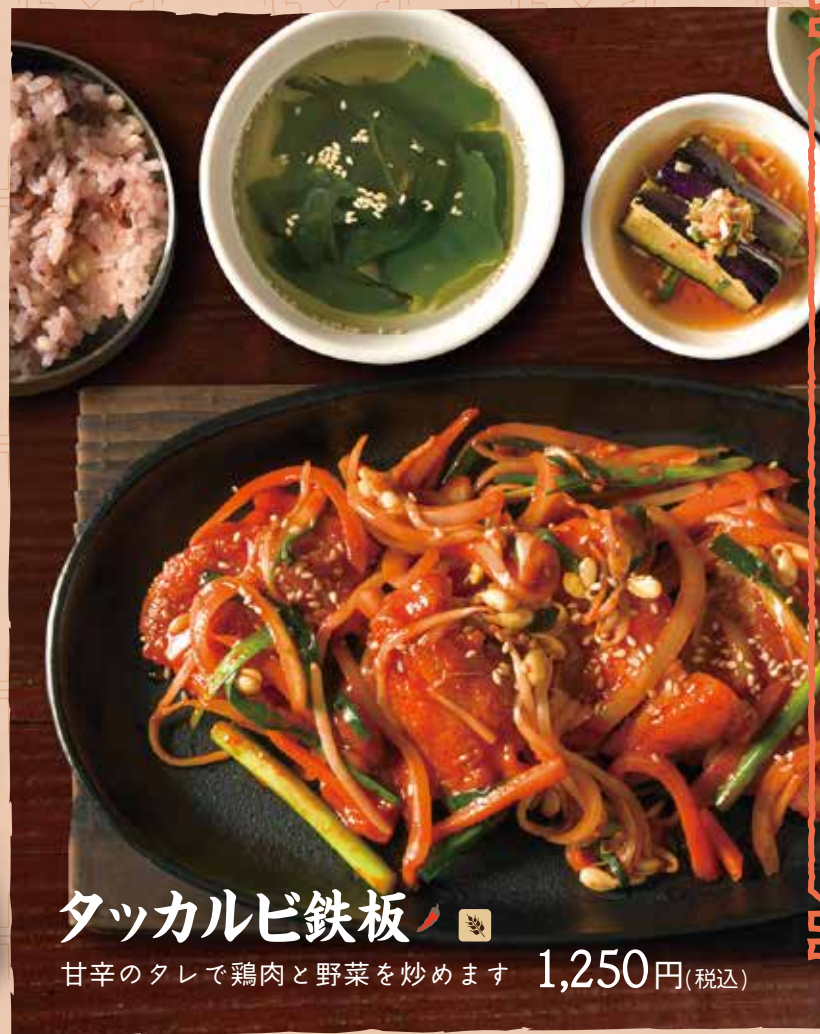
アレルギー表示・过敏显示器・Allergy display							
							
小麦/小麦 보리 / Wheat	そば/荞麦 소바 / Soba	卵/鸡蛋 달걀 / Egg	乳/牛奶 우유 / Milk	落花生/花生 땅콩 / Peanut	エビ/虾 새우 / Shrimp/Prawn	カニ/螃蟹 게 / Crab	くるみ/核桃 호두/Walnut



철판요리

# 鉄板料理

熱々の鉄板で焼く  
韓国のスタミナ肉料理



## 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)

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

1,350円  
(税込)

ご一緒にどうぞ

**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

# アルコール ドリンク



生ビール (アサヒスーパードライ) 600円(税込)

瓶ビール (アサヒ) 710円(税込)


ノンアルコールビール 530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 480円(税込)

梅酒 ソード割り 550円(税込)

JINRO  (ロック/水割り/お湯割り) 450円(税込)

ハイボール 480円(税込)

ジンジャーハイボール 510円(税込)

ウーロンハイ 480円(税込)

レモンサワー 480円(税込)

ジンジャーサワー 480円(税込)



떡볶이  
屋台のトッポッキ

650円  
(税込)



깍두기  
カクテキ(大根キムチ)

550円  
(税込)



창란젓  
チャンランジャ

480円  
(税込)



잡채  
牛肉と  
野菜のチャプチェ

680円  
(税込)



배추김치  
白菜キムチ

550円  
(税込)



한국김  
韓国のり

280円  
(税込)

# 일품・소접시요리 一品・小皿料理

お料理やお酒と  
ご一緒にどうぞ



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\_09



チーズスタツカルビ  
石焼ピビンパ  
チーズがとろりやみつきな  
味です

1,580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)



スープ  
パンチャン3種  
280円  
(税込)

ご一緒にどうぞ



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

黒毛和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



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。



**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

1,280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

1,380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

1,380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

1,280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

1,380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

1,280円  
(税込)



**トッピング**

チーズ 380円 (税込)

明太子 380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 680円 (税込)

屋台のトッポッキ 650円 (税込)

チャンジャ 480円 (税込)

韓国のり 280円 (税込)

# 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

1,380円(税込)



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!

1,380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。

1,180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

1,280円  
(税込)

トッピング

- チーズ 380円(税込)
- 明太子 380円(税込)
- ご一緒にどうぞ 韓国のみ 280円(税込)
- 牛肉と野菜のチヤプチエ 680円(税込)

ごはんセット 330円(税込)

- ごはん
- パンチヤン3種
- ご一緒にどうぞ





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。



豚カルビ  
スンドウブチゲ  
ごはんにもぴったり  
合います

1,180円  
(税込)



サムゲタン  
スンドウブチゲ  
薬膳たっぷりの  
参鶏湯をチゲでどうぞ

1,480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 2,480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)



焼き豚スンドウブチゲ  
大きな焼き豚が入って  
ボリューム満点

1,100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

1,080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

980円  
(税込)





## 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)



## 海老チヂミ

みんな大好き  
ぷりぷりのエビ入り

1,480円  
(税込)



## スペシャル海鮮ねぎチヂミ

数種の海鮮を入れました



1,580円(税込)

ハーフサイズ 890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。

### トッピング

チーズ

380円  
(税込)

明太子

380円  
(税込)

ご一緒にどうぞ

韓国のり

280円  
(税込)

牛肉と野菜の  
チヤプチエ

680円  
(税込)

大根カクテキ

550円  
(税込)

白菜キムチ

550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。



小柱とネギの風味を  
お楽しみください

1,380円  
(税込)



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)



ネギニラチヂミ

1,090円  
(税込)

ハーフサイズ  
590円(税込)



イカチヂミ  
イカの旨みたっぷり  
のチヂミ

1,380円  
(税込)



豚カルビチヂミ  
ジューシーな豚カルビ入り

1,290円  
(税込)



# 冷麺・温麺

50円・100円

さっぱり冷麺や  
体が温まるスープ麺



**水冷麺** 980円(税込)

弾力のあるそば粉を使ったさっぱり冷麺

**ご一緒にどうぞ**

<p><b>白菜キムチ</b></p>  <p>550円(税込)</p>	<p><b>チヤンジンヤ</b></p>  <p>480円(税込)</p>
<p><b>大根カクテキ</b></p>  <p>550円(税込)</p>	<p><b>屋台のトツポツキ</b></p>  <p>650円(税込)</p>
<p><b>牛肉と野菜のチヤブチエ</b></p>  <p>680円(税込)</p>	<p><b>韓国のり</b></p>  <p>280円(税込)</p>

**トッピング**

**チーズ** 380円(税込)

**明太子** 380円(税込)



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。



**ムッケンジャンラーメン**

出汁の旨みとコクが辛さによく合います

1,380円(税込)



**アサリ塩スープ麺**

アサリの出汁がきいています

1,280円(税込)



**ピビン麺**

辛口ソースであえた汁なし冷麺

980円(税込)



음료

# ドリンク



## ビール

- 生ビール(アサヒスーパードライ) 600円(税込)
- 瓶ビール(アサヒスーパードライ) 710円(税込)
- ノンアルコールビール(アサヒドライゼロ) 530円(税込)

## マッコリ

グラス 380円(税込)  
カラフェ 1200円(税込)

## マッコリカクテル

- 柚子蜜マッコリ 各 600円(税込)
- 巨峰マッコリ
- プラムマッコリ
- ピアマッコリ

## 梅酒・焼酎

- 梅酒 ロック 480円(税込)
- 梅酒 ソーダ割り 550円(税込)
- 真露 (ロック/水割り/お湯割り) 450円(税込)

## ハイボール

- ハイボール 480円(税込)
- ジンジャーハイボール 510円(税込)
- コークハイボール 510円(税込)
- 柚子蜜ハイボール 580円(税込)

## サワー

- ウーロンハイ 480円(税込)
- レモンサワー 480円(税込)
- ジンジャーサワー 480円(税込)
- 巨峰サワー 480円(税込)
- 柚子蜜サワー 550円(税込)
- 花梨サワー 550円(税込)
- はちみつ生姜サワー 550円(税込)
- ザクロサワー 550円(税込)

## ソフトドリンク

- アイスウーロン茶 390円(税込)
- コーラ 390円(税込)
- ジンジャーエール 390円(税込)
- オレンジジュース 390円(税込)
- 巨峰ソーダ 390円(税込)
- 柚子蜜ソーダ 420円(税込)
- 花梨ソーダ 420円(税込)
- はちみつ生姜ソーダ 420円(税込)
- ザクロソーダ 420円(税込)

## 韓国茶

- 柚子茶 450円(税込)
- 花梨茶 450円(税込)
- はちみつ生姜茶 450円(税込)
- ゆずシナモン茶 450円(税込)

# デザート

## デザート

デザートに、  
おやつにどうぞ



이마트바나나아이스크림

ホットック

バナナ  
アイスクリーム

650円  
(税込)



이마트사과계피아이스크림

ホットック

りんごシナモン  
アイスクリーム

650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。