



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	카슈어넛츠/腰果 캐슈넛 / Cashew nut



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)



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) 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 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 (アサヒブラックニッカ) 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・소접시 요리 一品・小皿料理

お料理やお酒と
一緒にどうぞ



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9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 26_07



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

1,580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)



スープセット
・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
韓国の元氣ごはん

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9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・ビビンパ
ヘルシーなさっぱりビビンパ

1,080円
(税込)



牛カルビ・ビビンパ
牛カルビをトッピングした
ビビンパ

1,380円
(税込)

韓国のみ

チキン 280円 (税込)

チヤプチエ 680円 (税込)

牛肉と野菜の

トッピング 380円 (税込)

明太子 380円 (税込)

ご一緒にどうぞ

チャナンジャ 480円 (税込)

屋台のトッポッキ 650円 (税込)

チーズ 380円 (税込)

明太子 380円 (税込)



**タツカルビ
石焼・ビビンパ**
甘辛ダレの鶏肉ビビンパ

1,280円
(税込)



**担々挽肉
石焼・ビビンパ**
ピリ辛の担々挽肉をトッピング
しました

1,080円
(税込)



**明太子
石焼・ビビンパ**
みんな大好きな明太子の
ビビンパ

1,380円
(税込)



**牛カルビ
石焼・ビビンパ**
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)



**豚カルビ
石焼・ビビンパ**
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)



**イカキムチ
石焼・ビビンパ**
イカとキムチの相性が
抜群なビビンパ

1,280円
(税込)

찌개 チゲ

体の中から温まる
韓国のスープ料理



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)

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。

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

明太子

ご一緒にどうぞ

韓国のり

牛肉と野菜の
チャプチェ

680円
(税込)

280円
(税込)

380円
(税込)

380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)





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9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)



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

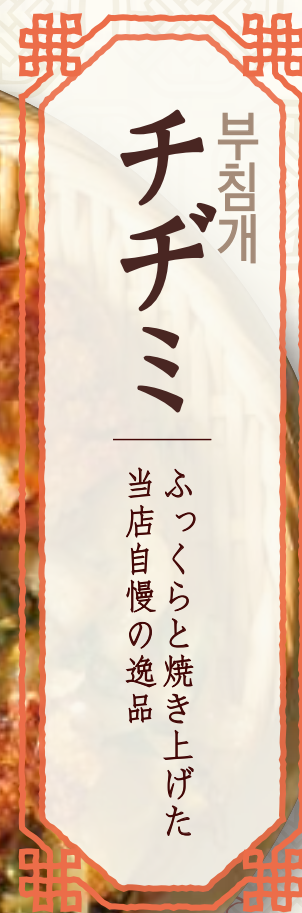


1,580円(税込)

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



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
チャプチェ

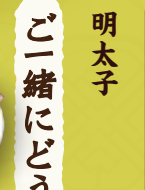
680円
(税込)

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9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

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

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 980円(税込)



一緒にどうぞ

トッピング チーズ 380円(税込) 明太子 380円(税込)	白菜キムチ 550円(税込) 大根カクテキ 550円(税込) 牛肉と野菜のチャブチエ 680円(税込)	チャンジャ 480円(税込) 屋台のトツポツキ 650円(税込) 韓国のり 280円(税込)
--	--	---



ミッケジャンラーメン

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ます 1,280円(税込)



ビビン麺

辛口ソースであえた汁なし冷麺 980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9品目を含有する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。



ビール

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

マツコリ

グラス 380
円(税込)
カラフェ 1200
円(税込)

マツコリカクテル

柚子蜜マツコリ	各 600 円(税込)
巨峰マツコリ	
プラムマツコリ	
ピアマツコリ	

梅酒・焼酎

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

ハイボール

ハイボール(アサヒブラックニッカ)	480
ジンジャーハイボール	510
コークハイボール	510
柚子蜜ハイボール	580

サワー

ウーロンハイ	480
レモンサワー	480
ジンジャーサワー	480
巨峰サワー	480
柚子蜜サワー	550
はちみつ生サワー	550
ザクロサワー	550

ソフトドリンク

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

韓国茶

柚子茶	450
はちみつ生姜茶	450
ゆずシナモン茶	450

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

650円
(税込)



호떡사과계피아이스크림

ホットック

りんごシナモン
アイスクリーム

650円
(税込)



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9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。