

# 刺身

イカフェ	1,210 円
湯びきミノ	1,078 円
センマイ刺身	880 円
刺身三種盛合せ	1,848 円

新鮮なお肉をご提供させていただくため、内容はその日の仕入れ状況によりかわります

# はねした



ステーキ 150g 2,970 円

肩ロースの一部で一頭の牛から2〜3Kgしかとれない希少部位です。テレビなどでは「ぎぶとん」として紹介されている番組もあります。※品切れの際はご了承

ステーキ 150g	2,970 円
焼しゃぶ	2,035 円

# 包



サムギョプサル 1,760 円

サムギョプサル 1,760 円  
豚肉の三段バラを数種類の野菜で包んでお召し上がりいただきます。新鮮野菜のシャキシャキ感とお肉の組み合わせは、あっさりしていてとてもヘルシー。女性のお客様にも人気のあるメニューです

# 焼肉・焼き物



上ハラミ 1,650 円



腕肉焼きしゃぶ 1,595 円



アゴすじ 880 円

特上肉 (塩・タレ)	1,958 円
黒毛和牛肩ロースの中からその日の上質な部位をご提供させていただきます	
上ロース (塩・タレ)	1,870 円
ロース (塩・タレ)	1,298 円
カルビ (塩・タレ)	1,210 円
カルビ切り落とし (塩・タレ)	880 円
黒毛和牛カルビの切り落とし部分	
上ハラミ (塩・タレ)	1,650 円
ハラミ (塩・タレ)	1,298 円
豚カルビ (塩・タレ)	880 円
鶏もも (塩・タレ)	770 円

腕肉 ステーキ 100g	1,540 円
150g	2,310 円
腕肉 焼きしゃぶ	1,595 円

塩焼ホルモン5種盛 1,650 円〜  
当日の仕入状況から5種類  
内容量 200g

アゴすじ (塩)	880 円
ツラミ (塩・タレ)	990 円
上ミノ (塩・タレ)	935 円
上レバー (塩・タレ)	935 円
レバー (タレ)	770 円
テッチャン (塩・タレ)	770 円
アカセン (塩・タレ)	770 円
ココロ (タレ)	770 円
センマイ (塩・タレ)	770 円
ウルテ (タレ)	770 円
タケノコ (塩・タレ)	770 円
ホルモンミックス	1,540 円
当日の仕入状況から5種類 内容量 200g	



ネギタン 1,430 円

厚切りタン (塩)	1,650 円
ネギタン (塩)	1,430 円
(*カットレモン +22 円)	
タン (塩)	1,320 円
タン先 (塩・タレ)	935 円

タレ焼きは辛さを

辛 中辛 激辛

の3段階の中からお選びいただけます。  
ご注文時にお申し付けください

焼き物で内容量の表記がない商品はすべて 100g です

・表記価格はすべて税込価格です。 ・満席の場合、2時間でご退席頂く場合がございます。あらかじめご了承ください。

## 魚介

エビ2尾 (塩・タレ)	660 円
イカ (塩・タレ)	550 円
ホタテ (塩・タレ)	770 円
魚介盛合せ (塩・タレ)	1,716 円

## 野菜

焼野菜盛合せ	550 円
トウモロコシ	495 円
コンニャク	330 円
ニンニクホイル焼き	440 円

## 一品料理

韓国風冷やっこ	330 円
チャンジャやっこ	440 円
韓国風焼きのり	275 円
ナムル	660 円
もやし	385 円

## サラダ

オニオンサラダ	550 円
チョレギサラダ	660 円
トマト(マヨネーズドレッシング)	385 円
サンチュ	495 円
サンチュセット (サンチュ、ポイルキャベツ、オニオンサラダ付)	880 円
ポイルキャベツ	330 円
白ごはんと特製みそで包むとヘルシーにお召し上がりいただけます	

## キムチ

白菜キムチ	385 円
大根キムチ	385 円
胡瓜キムチ	385 円
チャンジャ	385 円
キムチ盛合せ	770 円

## ごはんもの

(調理時間 20 分要)

ピビンバ	770 円
炙りユッケピビンバ	1,320 円
石焼ピビンバ	1,078 円
クッパ	660 円
キムチクッパ	770 円
海鮮石焼クッパ	1,100 円
和牛テールクッパ (大)	1,540 円
和牛テールクッパ (中)	1,320 円
和牛テールクッパ (小)	1,100 円
あわび粥(調理時間 30 分要)	1,100 円
チャンジャにぎり (1 コ)	440 円
チャンジャ茶漬け	550 円
ライス	220 円
ライス (大) 1.5 倍	330 円

## 麺

(調理時間 20 分要)



ピビン麺 990 円

冷麺	935 円
ピリ辛冷麺	990 円
温麺 (冬季限定)	990 円
ピビン麺 (夏季限定)	990 円
フェピビン麺 (夏季限定)	1,210 円

## チゲ・スープ

(調理時間 20 分要)



とうふチゲ 1100 円

本場韓国の味噌と数種類の味噌をブレンドして作られた当店オリジナルのチゲです  
※辛めご希望の方はお申し付けください。  
(激辛：110 円 UP)

とうふチゲ (みそ)	1,100 円
ラーメンチゲ (みそ)	1,320 円
ホルモンチゲ (みそ)	1,320 円
海鮮チゲ (みそ or しょうゆ)	1,540 円
ストゥブチゲ (しょうゆ)	1,100 円
和牛テールスープ° (大)	1,430 円
和牛テールスープ° (中)	1,210 円
和牛テールスープ° (小)	990 円
メンテスープ°	880 円
乾燥した「タラ」をごま油で炒め香ばしい味と香りのスープ°です	
キムチスープ	550 円
トック	660 円
ワカメスープ	385 円
玉子スープ	385 円
もやしスープ	385 円

## デザート

バニラアイス	330 円
抹茶アイス	385 円
黒蜜きなこのバニラアイス	440 円
黒蜜きなこの抹茶アイス	495 円
杏仁豆腐	440 円
バニラ白玉	550 円
抹茶白玉	605 円

11:30 ~ 14:30 (L.O. 13:30)

土日祝のランチは、ディナーコースと同様のメニューで承ります。

## Aランチ 1,700円 + 税

(コーヒ付) 2,000円 + 税

● 前菜三種盛

● いずれか一品

- ・黒毛和牛赤身肉100g  
塩又たれ焼+サラダ付



又は

- ・サムギョプサル  
豚カルビ100g + 野菜付



写真はいずれもイメージです

● いずれか一品

- ・ピビンバ
- ・クッパ
- ・トック
- ・冷麺
- ・石焼ピビンバ
- ・ストゥブチゲ (ライス付)

※ご飯物はハーフサイズとなります

● いずれか一品

- ・グラスビール
- ・グラスワイン (赤/白)
- ・ウーロン茶 (ICE/HOT)
- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース
- ・パインジュース
- ・緑の野菜ジュース
- ・黒蜜きなこのバニラアイス
- ・杏仁豆腐

## Bランチ 2,700円 + 税

(コーヒ付) 3,000円 + 税

● 刺身三種盛 ● 前菜三種盛

● 海鮮チヂミ

● いずれか一品

- ・黒毛和牛赤身肉100g  
塩又たれ焼+サラダ付



又は

- ・サムギョプサル  
豚カルビ100g + 野菜付



写真はいずれもイメージです

● いずれか一品

- ・ピビンバ
- ・クッパ
- ・トック
- ・冷麺
- ・石焼ピビンバ
- ・ストゥブチゲ (ライス付)

※ご飯物はハーフサイズとなります

● いずれか一品

- ・グラスビール
- ・グラスワイン (赤/白)
- ・ウーロン茶 (ICE/HOT)
- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース
- ・パインジュース
- ・緑の野菜ジュース
- ・黒蜜きなこのバニラアイス
- ・杏仁豆腐

ランチをご利用の際のお願い

・小さなお子様のおにぎりやお弁当等  
ご飲食物のお持ち込みは固くご遠慮  
願います。

・ランチご利用のお客様に関しましては  
駐車サービスはございませんので  
ご了承ください。

# コースメニュー

二名様以上・前日迄要予約

## アラカルト コース

当日可 4,180 円

前菜三種盛 又は ワンドリンク

塩タン 50g

黒毛和牛腕肉 焼しゃぶ 60g

和牛赤身肉 (塩又はタレ) 100g

ホルモンミックス (塩又はタレ) 50g

サンチュ 又は サラダ

焼き野菜

キムチ盛合せ

※前菜三種盛をご注文の場合、  
前日迄のご予約となります。

## 黒毛和牛焼きしゃぶコース

前日迄要予約 4,950 円

前菜三種盛

塩タン 50g

黒毛和牛腕肉 焼しゃぶ 60g

黒毛和牛腕肉 ステーキ 50g

和牛赤身肉 (塩又はタレ) 50g

ホルモンミックス (塩又はタレ) 50g

キムチ盛合せ

サンチュ 又は サラダ

本日のご飯物 ※

黒蜜きなこのバニラアイス

※ご飯物はハーフサイズとなり、  
いずれか一品をお選びください。

## 特撰コース

前日迄要予約 6,270 円

前菜三種盛

本日の刺身

ネギタン 又は 塩タン 50g

黒毛和牛特撰ステーキ 60g



【特撰ステーキ 180g (写真は3人前です)】

黒毛和牛赤身肉 (塩又はタレ) 100g

ホルモンミックス (塩又はタレ) 50g

キムチ盛合せ

サンチュ 又は サラダ

本日のご飯物 ※

黒蜜きなこのバニラアイス

※ご飯物はハーフサイズとなり、  
いずれか一品をお選びください。

# 鍋



参鶏湯 2,750 円

参鶏湯 (サムゲタン) 2,750 円  
(調理時間 30 分要)

二名様以上・前日迄要予約

ホルモン鍋 (前日迄要予約) 2,420 円  
[二人前より・うどん付き]

テッチャン鍋 (前日迄要予約) 2,420 円  
[二人前より・うどん付き]



## お持ち帰り用オードブルセット

ただいま「お持ち帰り用オードブルセット」の販売を  
一時中止しております。  
販売再開時期はホームページ上でお知らせします。

前日 12 時迄 受付

当日 17 時以降 受渡

9,720 円

・黒毛和牛ローストビーフ

・黒毛和牛たたき

・黒毛和牛赤身ステーキ

・湯引き鶏

・蒸し鶏胡麻ソース

・蒸し豚キムチ添え

※受渡時間、料理内容は相談可

# ドリンク



生ビール 605 円

## ビール

生ビール キリン一番搾り	605 円
キリン クラシックラガー (中瓶)	605 円
アサヒ スーパードライ (中瓶)	605 円
トマトビール	550 円
マッコリビール	550 円
ノンアルコールビール 零 ichi	495 円

## ウイスキー

サントリーオールド	700ml	1,650 円
ハイボール		550 円
水割り		440 円
ロック		660 円

## サワー

レモン / ライム / シークァーサー		
グレープフルーツ / カルピス	各	440 円
杏露 (シル) / 梅		
ゆず (果肉入り) / トマト	各	550 円

## 日本酒

剣菱 一合	495 円
剣菱 二合	935 円

## 焼酎

二階堂 (麦)	440 円
いいちこ (麦)	440 円
オリジナル (麦)	440 円
宝山 (芋)	440 円
鍛高譚 (しそ)	550 円
中々 (大麦)	825 円
二階堂 (麦) キープ 720ml	3,300 円
宝山 (芋) キープ 720ml	3,300 円

ソーダ割 +110 円 ウーロン割 +55 円  
 カットレモン +22 円 梅入り +110 円  
 キープセット +220 円

※焼酎のキープは最終来店日より6ヵ月保管

## 韓国酒

チャミスル	360ml	各	1,100 円
生マッコリ	250ml		660 円
	700ml		1,650 円
赤マッコリ			660 円
マッコリビール			550 円

## 中国酒

杏露酒 (シル)	ロック	440 円
	ソーダ	550 円
梅酒	ロック	440 円
	ソーダ	550 円

## ワイン

フランジア (赤・白)		
カルフォルニア産	グラス	440 円
	デカンタ	1,320 円
タティアラ (赤・白)		
オーストラリア産	フルボトル	1,980 円

サングリア	550 円
-------	-------



## カクテル

カシスオレンジ	550 円
カシスの風味が引き立つ、口当たりのよいカクテルです	
カシスソーダ	550 円
ファジーネーブル	550 円
ピーチのやさしい香りとオレンジのフレッシュさがミックスされ、フルーティな口当たり	
アプリコッカスプモーニ	550 円
グレープフルーツのほろ苦さが杏露酒の甘味とマッチ。フルーティでさっぱりしたカクテル	

アプリコッカオレンジスプモーニ	550 円
アプリコッカレッドスプリッツァ	550 円
パッソアオレンジ	550 円
パッソアグレープフルーツ	550 円

## ソフトドリンク

コーン茶 / ウーロン茶	各	220 円
オレンジ / アップル		
パイン / グレープフルーツ		
コーラ / ジンジャーエール		
炭酸水 / トマト / カルピス		
黒烏龍茶	各	330 円

カルピスソーダ / ゆずソーダ	各	440 円
-----------------	---	-------

## お子様ドリンク (小学生迄)

オレンジ / アップル / パイン		
グレープフルーツ / カルピス	各	220 円
コーン茶 / ウーロン茶	各	110 円