

# お惣菜 お野菜 サラダ

白菜キムチ	12種類以上の具材たっぷりの自家製キムチ	¥ 690
カクテギ	大根のキムチ カリカリして美味です	¥ 660
オイキムチ	きゅうりのキムチ 具材をたっぷり挟み込みました	¥ 660
小松菜キムチ	唐辛子と山椒で辛味を整えました	¥ 680
キムチ盛り合わせ	白菜・カクテギ・オイ・小松菜の盛り合わせ (大) ¥1980 (小) ¥ 980	
ナムル単品	豆もやし・ほうれん草・ゼンマイ・大根と人参の酢の物	各¥ 500
ナムル盛り合わせ	豆もやし・ほうれん草・ゼンマイ・酢の物 (大) ¥1690 (小) ¥ 940	
チョレギサラダ	細切り野菜・ネギをごま油で和えたサラダ	¥ 980
韓灯サラダ	薄口醤油ベースの自家製ドレッシングのさっぱりしたサラダ	¥1200
チェンバンサラダ	冷麺の入った特製の大皿サラダです	¥2480
チシャ (サンチュ)	お肉を包んで召し上がるお野菜です	¥ 780
包み野菜盛り合わせ	サンチュ・ボイルキャベツなどの盛り合わせです	¥1890
焼きにんにく	韓国農家直送のにんにくです 是非にんにくの違いをご賞味ください	¥ 980
野菜焼き	お肉と一緒に焼いてどうぞ	¥ 800
青唐辛子	韓国産の辛~い青唐辛子です そのままで召し上がるもよし 刻んで他のお料理と一緒に召し上がるもよし	¥ 600

当店はお通し代として400円いただいております  
当店の価格は全て税込価格となっています

## 定番の一品料理

チャプチェ 韓国春雨とお野菜の炒め物 ￥1520

チヂミ 特製ふわふわのチヂミです

山のチヂミ 黒毛和牛のミンチいり (小) ￥1580 (大) ￥3100

海のチヂミ エビ・イカ・あさり・小柱などが入った海鮮チヂミ (小) ￥1690 (大) ￥3200

キムチのチヂミ 熟成させた自家製キムチを使ったピリ辛チヂミ (小) ￥1580 (大) ￥3100

## 豚肉料理

当店はコラーゲンたっぷりの皮付き豚を使っています

豚キムチポックム 皮付き豚のバラ肉と自家製キムチを  
ごま油で炒めました (小) ￥1980 (大) ￥3600

皮付き豚のポッサム 数十種類の薬味で炊き込んだ豚バラをお野菜で包んで食べる  
ヘルシーなお料理です 特製のヤンニョムダレでどうぞ (小) ￥2400 (大) ￥4500

## 珍味 おつまみ

チャンジャ タラの胃袋を使った韓国塩辛 自家製です ￥650

エゴマの葉 エゴマの葉の醤油漬 自家製です ￥820

韓国のり ￥580

当店はお通し代として400円いただいております  
当店の価格は全て税込価格となっています

## お肉 (特選黒毛和牛)

タンスジ	黒タン 裏側の部位	¥1980
サキタン	黒タン 先端部位	¥2100
ナカタン	黒タン 中程の部位	¥2700
タンシン	黒タン 一番奥の部位 タン元	¥3500
ホツペ	牛の頬の部位 ツラミ	¥1600
ロース	牛肉の背肉部位	¥2250
カルビ	牛のアバラの部位	¥2250
ハラミ	牛の横隔膜の筋肉部位	¥2700
特カルビ	カルビの霜降り部位	¥2750
ザブトン	肩ロースの下にある希少部位	¥3000
リブロース芯	ロースのよく脂の乗った霜降り部位の芯	¥3500
ヒレ	非常に柔らかく脂肪が少ない赤身部位	¥4800
シャトーブリアン	ヒレ肉の中で最も柔らかい部位	¥9000
カボス果汁 大分より取り寄せのカボス 塩焼きにどうぞ		¥100
激辛塩焼きカボスダレ 塩焼きにどうぞ		¥300
ネギ 塩焼きのお供にどうぞ		¥500

※当店ではお肉の切り置きはしません。注文を頂いてから生肉を一枚ずつ丁寧に切ってお出ししています

当店はお通し代として400円いただいております  
 当店の価格は全て税込価格となっております

## モツ (特選和牛モツ)

丸腸	牛の小腸	¥1600
シマ腸	牛の大腸	¥1700
ミノ	牛の第一胃	¥1700
レバー	牛の肝臓	¥1800
センマイ	牛の第三胃	¥1600
ハツ	牛の心臓	¥1500

## お肉セット

お肉の色々な部位を少しづつついっぺんに召し上がりたい方はこちら

和牛一頭 各一枚切り (10品) ¥3600

ロース・カルビ・ホッペ・ハラミ・ミノ・シマ腸・レバー・丸腸・ハツ・センマイ

※お好みの枚数でお切りいたします

和牛ホルモン盛り合わせ 各一枚切り (8品) ¥2600

ミノ・シマ腸・レバー・丸腸・センマイ・ハツ・ホッペ・喉ナンコツ

※お好みの枚数でお切りいたします

## お刺身

和牛センマイ刺し 鮮度が命です 特製ダレ付き ¥1600

※当店ではお肉の切り置きはしません ご注文を頂いてから生肉を一枚ずつ丁寧に切ってお出ししています

当店はお通し代として400円いただいております  
当店の価格は全て税込価格となっております

## 鍋物

### 和牛コブチャンジヨンゴル (もつ鍋)

一人前 ¥2980

二人前よりお願いいたします 〆のご飯またはうどん付き

### 黒毛和牛のプル (火) コギ

一人前 ¥3200

二人前よりお願いいたします

## ご予約料理

※鶏のお料理は前日までのご予約となります

※日曜・祭日にお召し上がりの際は前々日までのご予約となります

※タッカンマリのお鍋は1日限定5羽までとなります

### サムゲタン (参鶏湯 一羽 1.2~1.3キロ) 3~5人前

¥12000

鶏のお腹の中にもち米・朝鮮人参・なつめ・銀杏・栗などを詰めてじっくり炊いた薬膳料理です

### タッカンマリ (鶏一羽 1.2~1.3キロ)

¥6980

新鮮な鶏をまるまる一羽煮込んだ韓国水炊きです 〆の雑炊またはラーメン付き

※ラーメン追加 1玉 ¥390 雑炊追加1人前 ¥600 ダシ汁追加 ¥400

### タッカンマリセット 3~5人前

¥18980

前菜からメインのタッカンマリ鍋、デザートまで付いたセットです 3~5人前

※ラーメン追加 1玉 ¥390 雑炊追加1人前 ¥600 ダシ汁追加 ¥400

当店はお通し代として400円いただいております  
当店の価格は全て税込価格となっています

# ご飯・麺・スープ

手間暇かけてお作りしています

ピビンバ	よく混ぜて旨さ倍増	¥1280
石焼ピビンバ	おこげが香ばしい	¥1580
テールクッパ	和牛のテールを10時間以上煮込みます しかしスープを白濁させません	¥1900
カルビクッパ	カルビを10時間以上かけてとろとろにします	¥1700
ユッケジャンクッパ	カルビベースの辛~い具たくさんクッパ 辛いです	¥2100
トック	お米で作った餅の入った韓国のお雑煮です	¥1480
冷麺	牛骨からスープを濁らさないよう三日かけて作ります 売り切れ御免	¥1780
ピビン冷麺	20数種類からなるタレをまとったスープ無し冷麺 激辛です	¥1980
テンジャンチゲ	韓国直送 三年以上熟成させた味噌をブレンドしてつくりま	¥1300
納豆チゲ	三年以上熟成させた韓国味噌に日本の納豆を合わせたチゲ	¥1460
キムチチゲ	自家製のムグンジ(熟成キムチ)と鹿児島産の豚肉で仕上げました	¥1560
スンドゥブチゲ	特製タデギ(薬味)を使った豆腐のチゲ 辛いです	¥1520
ユッケジャン	10時間以上煮込んだカルビダシをベースに特製タデギを合わせた激辛スープ	¥1890
テールスープ	和牛テールをコトコト10時間以上煮込んで作った澄んだスープが自慢です	¥1690
カルビタン	黒毛和牛のカルビスープです	¥1490
玉子スープ		¥690
ワカメスープ		¥690
ご飯	(大) ¥500 (中) ¥380 (小) ¥250	

当店はお通し代として400円いただいております  
当店の価格は全て税込価格となっております

# ドリンク・お酒・デザート

## ビール

生) アサヒドライプレミアム	¥ 690
(小)	¥ 590
瓶) プレミアム・モルツ	¥ 720
瓶) エビス	¥ 690
黒) エビス・ブラック (小)	¥ 590
アサヒドライゼロ	¥ 500

サワー アルコール8%のしっかりサワー  
レモン

シークァーサー	
グレープフルーツ	
カルピス	各 ¥ 620

コラーゲン・トマト	
コラーゲン・柚	各 ¥ 690

## 韓国酒

チンロゴールド 360ml	¥1590
チャミスル 360ml	¥1280
百歳酒	¥1870
マッコリ 400ml~	¥1500~
200ml (グラス)	¥ 800

## 日本酒

越の誉	一合 ¥ 750
	二合 ¥1400
越の誉 生貯蔵冷酒	¥1200

## ウイスキー

ハイボール ブラックニッカ	¥ 680
ハイボール山崎・白州	¥ 920
山崎・白州 シングル	¥1230
ダブル	¥2450

## 中国酒

紹興酒 3年 500ml	¥1750
--------------	-------

## 特選鹿児島直送芋焼酎

ふらりふらり  
やわらかく飲み易い口当たり ¥ 850

出逢い  
芋独特のいい香り ¥ 950

慕情  
芋の香り控えめ ¥ 980

うえぞの  
山川紫の香が心地よい ¥ 980

大和桜  
個性光る香り・深み ¥ 850

焼酎  
ウーロンハイ ¥ 660  
緑茶ハイ ¥ 660

米焼酎  
白岳 ¥ 680

麦焼酎  
自然麦 ¥ 690  
麦の局 ¥ 650

芋焼酎  
芋全 ¥ 850  
大魔王 ¥ 890  
五代原酒 37度 ¥ 890

泡盛  
八重泉 ¥ 720  
カリー (春雨) ¥ 720

ミネラルウォーター  
ウィルキンソン炭酸  
ウーロン茶 各 ¥ 400

※ソーダ割り・ウーロン割り  
緑茶割り・梅干 各プラス ¥100

当店はお通し代として400円いただいております  
当店の価格は全て税込価格となっております

## 梅酒

角玉 米焼酎仕込み	¥ 690
上等 ブランデー仕込み	¥ 690
梅酔い人 麦焼酎仕込み	¥ 690
五代芋梅 芋焼酎仕込み	¥ 690
梅美人 泡盛仕込み	¥ 780
黒糖 黒砂糖仕込み	¥ 870
十八番 胡麻焼酎仕込み	¥ 980

※ソーダ割り プラス ¥100

## 焼酎ボトル 720ml

自然麦<麦>	¥4500
芋全 (いもぜん) <芋>	¥4500
古陶里 (ことり・うすにごり) <芋>	¥4500
やき芋浪漫 炭火焼き芋<芋>	¥5500
カリー (春雨) <泡盛>	¥4500

## ワイン

グラス赤・白	¥ 740
ボトル各種	¥5400~

ワインリストのご用意あります

## ソフトドリンク

コココーラ	
ジンジャーエール	
カルピス	
オレンジジュース	
トマトジュース	
ウーロン茶	
ゆず茶	各¥ 400

## デザート

本日のジェラード	各¥ 450
----------	--------