

人気 No1 塩カルビ 1140

特製の塩大根に巻いてさっぱりとした新しい食感をお楽しみください。大根にはお肉の消化を助ける効果があります。

人気 No2 きざみネギ(単品) 230
ネギタン 1280

ネギカルビ 1280
ネギロース 1280

-塩焼き-

上タン塩 1970
牛タン塩 1140
塩カルビ 1140
塩ハラミ 1140
地鶏の塩焼き 820
豚トロ 770
シャトーブリアン 2200

-タレ焼き-

カルビ 1140
上カルビ 1580
ロース 1140
上ロース 1580
国産上ハラミ 1310
ハラミ 1140
地鶏 820

-海鮮焼き-

イカ焼き 650
貝柱 800
海老焼き 850
海鮮盛り合わせ 1200

-ホルモン焼(各塩・味噌・辛口)-

ホルモン 820
ミノ 820
上ミノ 1320
牛レバー 770
ハツ(牛ハート) 770
白コリ 770
ミックスホルモン 1860

-サンチュ-

サンチュ 460
ゴマの葉 460
塩大根 160
サムジャン盛り 1090
サンチュ5枚、サニーレタス5枚、ゴマの葉5枚
キュウリ、サムジャンみそ
塩大根10枚or季節野菜

-野菜焼き-

ネギ焼き 380
野菜盛り焼き 660
ニンニク焼き 330

肉は十分加熱してお召し上がりください

※表示価格は税込み額になっております。




-キムチ-

キムチ(白菜)	440
オイキムチ(胡瓜)	440
カクテキ(大根)	440
キムチ盛り合わせ	880



-サラダ-

ムンチュサラダ	550
ゴマの葉サラダ	680




-一品料理-

 エビジャン	190
(刺身エビの辛子漬け、1本から承ります)	
 ラー油かけ豆もやし	380
豆もやしナムル	380
ナムル(4種類)	660
韓国のり	330
 チャンジャ	550
焼トック(韓国餅)	330
馬刺し(本場熊本直送)	990
生食用和牛ユッケ	1320



-鍋物-

 豆腐チゲ	990
 冬季限定	1320
サムゲタン	1980
(ひな鶯の中に餅米 高麗人参漢方などが入った湯です)	




-スープ-

ワカメスープ	520
玉子スープ	520
コムタンスープ	820
 カルビスープ	820
 ユッケジャンスープ	820
 テグタンスープ(魚味)	820

-麺-

冷麺	820
小冷麺	550
 ビビン麺	820
(辛い味噌とよく混ぜてください)	
温麺	1100
 ユッケジャン麺	1100
トック	880
(韓国餅煮)	

-ご飯物-

ビビンバ	930
石焼ビビンバ	1100
クッパ	740
コムタンクッパ	1040
 カルビクッパ	1040
 ユッケジャンクッパ	1040
 テグタンクッパ(魚味)	1040
ライス	中270
	小220 大330
チュモクパフ	440
(韓国風セルフおにぎり)	

※表示価格は税込み額になっております。

Today's List



こちらのQRコードから
お客様のスマートフォンで
ご注文、お支払いが
できます。
ぜひご利用ください。

5

Instagramやってます！
ユーザー名: jyujuyaku

★ 上タン塩 ¥1970

★ 国産上ハラミ ¥1310

★ 月見ロース ¥1340
(印2コ付き印1コ追加¥100)

★ サブトン ¥1570

★ ミスジ ¥1570

きざみネギの美味しい食べ方

きざみネギは焼くと
辛みが取れて甘みが出ます。
ネギの辛みが苦手な方は
是非お試しください。
肉が焼けたら
ネギを上に乗せて
お召し上がりください。



塩カルビの美味しい食べ方

塩ハラミ
両面を焼いたら
塩カルビはタレにつけず、
塩大根に巻いて、
お召し上がりください。



★ Side Menu ★

エビジャン ¥190

ホリ身エビの辛し漬(¥)

馬利し ¥990

(熊本直送)

子チミ ¥1100

承継後、塩、コチュジャン
ご利用のお客様は是非お試しください。
If you use both, the
of the best.
Please try it.

本日入荷

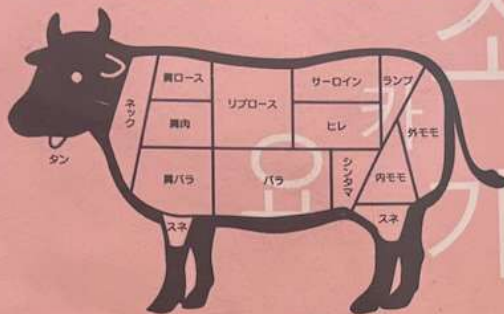
希少部位利き肉盛り

わさび添え

8貫盛り(全4種・2人前) ¥3080

12貫盛り(全4種・3人前) ¥4620

塩味にてお肉本来の旨味をお楽しみください



セットのご注文は2人前からお願いします。

A set 2750円

キムチ盛り・もやしナムル・ムンチュサラダ

塩大根・塩カルビ・カルビ

ライスセット(韓国のり・小スープ)

B set 4180円

キムチ盛り・もやしナムル・ムンチュサラダ

野菜焼き・サンチュ・ゴマの葉

タン塩・牛カルビ・牛ロース

ライスセット・小冷麺・小ビビンパからお選び下さい。

C set ¥6600円

キムチ盛り・ナムル盛り・ムンチュサラダ

海鮮盛り・野菜焼き・サンチュ

上タン塩・上カルビ・特上ロース(シャトーブリアン)

ライスセット・小冷麺・小ビビンパからお選び下さい。

DRINK MENU

- BEER -

生ビール(サッポロ黒ラベル)	600
小生ビール	440
キリン一番搾り(中瓶)	660
キリン糖質ゼロビール(350ml缶)	550
キリンノンアルコールビール(瓶)	440
ホッピー	660
ナカソト	330

- サワー -

レモンサワー	550
ウーロンハイ	520
黒ウーロンハイ	650
からだすこやか茶ハイ	650
生茶ハイ	520
グレープフルーツサワー	520
カシス	550
角ハイボール	600
ジンジャーハイボール	700
コークハイ	700

- WINE -

ハーフワイン	2200
本日のグラスワイン	770
ワインリストは別途ご用意しております。	
梅干し	150
カットレモン	270
キュウリ	270

- SHOT -

一刻者(芋)鹿児島	660
鍛高譚(しそ)北海道	660
二階堂(麦)大分	660
ゆず酒(ロック・サワー)	660
梅酒(ロック・サワー)	660
紹興酒	660

- 日本酒 -

日本酒(1合)	530
日本酒(2合)	990
生酒(奥の松吟醸)	880
浦霞(純米)	880

- ソフトドリンク -

コココーラ・ジンジャーエール(瓶)	350
オレンジ・カルピス・リンゴ・ペリエ(微炭酸)	
ウーロン茶・ジャスミン茶・生茶	
チルソンサイダー	各330
黒ウーロン茶・からだすこやか茶	440
キッズドリンク	150
(カルピス・オレンジ・リンゴ・ジャスミン茶)	
ミネラル・炭酸	220

- デザート -

アイスクリーム	各440
(ハーゲンダッツ)	

※表示価格は税込み額になっております。

DRINK MENU

KOREA RIQUOR



ボクスンドガ(福順都家)ボトル

3600

ソンマッコリ

韓国のキムジョンシク・パクボクスン夫妻によって昔から伝えられてきた伝統的な醸造方法を守りその年の合鴨農法で生産された100%の新米から造られる、家醸のようなマッコリです。

自然に発生する天然の炭酸が清涼感と味わいを高めシャンパンのようお楽しみください。



“虎” 辛口マッコリ

グラス 760 ボトル 2950

高麗の時代から伝わる製法を頑なに守り

一切の添加物を使わず純粋に日本米だけを原料として加熱殺菌をせずに生のまま絞ったマッコリです。

マッコリ

1760

米などを発酵させ

小500ml 1100

乳酸によるほんのりとした甘みと微発泡

グラス 440

梨マッコリ<のどごしなめらかなお酒>

550

ボクブンジャ<ブラックラズベリー酒>

1650

マッコリビール

630

マッコリサイダー (マクサ)

630

韓国産真露

1320

<米から作った本場焼酎> ※かっぱ割りもご用意できます

チャミスル(フレッシュ・マスカット)

1320

真露<ボトルキープ3ヶ月>

3300