

鍋 グランドメニュー

※税別値段 ※辛さ調節可 ※テーブルお会計 ※写真はイメージ

タッカンマリ ※日本産鶏肉使用

キムチ・キャベツ・メのうどん付き

1羽 5,500円 (3~4人前)

ハーフ 4,500円 (1~2人前)

・うどんトッピング 330円



コラーゲン
たっぷり
女性人気
No.1

超おすすめ!!
マスターの一押し!



＼ 当店おすすめ! /
特製牛骨スープで作るお鍋
お酒にも良く合います

じっくり煮込んだ丸鶏から出る旨みたっぷりのスープは、
コラーゲンたっぷりで体の芯からぽかぽかに。
シンプルなのに奥深い味わいで、リピーター続出の
大人気メニューです!最後のメのうどんまで絶品です!

ホルモン鍋 要予約

4,500円

・ホルモン追加 800円

・うどんトッピング 330円



特製
牛骨スープで
作るお鍋
お酒にも
良く合います



プデチゲ 要予約

4,500円

最後のメは
リゾットで!!



スパムや
ソーセージの
たっぷりの
旨辛鍋

ナッコプセ 要予約

イイダコ
+ホルモン
+エビの
ピリ辛鍋
5,500円



キムチチゲ 要予約

3,500円



お鍋のメ選べます。

プデチゲ鍋におすすめ!

・リゾット +660円

ホルモン鍋・タッカンマリにおすすめ!

・うどん +330円

肉 サムギョプサル

※国産生豚肉使用



店員がテーブルで
焼き上げます！

焼きたてをそのまま
お召し上がり
いただけます。

セット内容（2人前）

- ・サムギョプサル
- ・サンチュ
- ・焼き野菜
- ・キムチ
- ・もやしナムル

¥5,000

※トッピング

たまご
¥200



サムギョプサルの美味しい食べ方

厚切りの豚バラ肉を店員が絶妙な焼き加減で丁寧に焼き上げます。

外はカリッと香ばしく、中はジューシー！

特製キムチやナムル、焼き野菜と一緒にサンチュで包んで、

お好みのタレをつけてお召し上がりください。

お肉の旨みと野菜のシャキシャキ感が絶妙にマッチ！

手間なく本格的なサムギョプサルをお楽しみいただけます。

※写真はイメージです。

チヂミ

カリカリ!
パリパリ!!

ニラチヂミ

1,350円

唐辛子チヂミ

1,580円

たっぷりチーズチヂミ

1,740円

※税別値段
※辛さ調節可
※テーブルは会計
※写真はイメージ



海鮮チヂミ

1,580円



キムチ明太マヨチヂミ

1,580円

予約限定
メニュー



カンジャンセウ

1,650円 大3匹



カンジャンケジャン

時価 仕入れによりましてのご了承ください。

スープ



スンドゥブチゲ

小 1,600円 (ライス、キムチ付き)

大 1,900円 (ライス、キムチ付き)

トッピング

- ・ 海鮮 200円
- ・ チーズ 200円

ご飯&麺

チュモツパ

1,100円



キンパ

1,200円



石焼ビビンバ

1,320円



牛すじクッパ 1,600円



辛ラーメン

980円



冷麺

1,200円



チャブチュエ

1,500円

※3名様以上のお客様は
『大』のご注文をお願いいたします。

ライス 250円

一品料理

グランドメニュー

※税別値段 ※辛さ調節可 ※テーブルお会計 ※写真はイメージ

+100円
ふりかけ
チーズオニオン
or
オニオン
ガーリック



ミョンドン
チキン 3個 820円



ヤンニョム
チキン(甘・辛) 3個 900円



ガーリックカンジャン
チキン 3個 900円



チョレギサラダ 800円



チーズトッポギ 1,600円



ケランチム 1,500円

おすすめ



ロゼトッポギ
1,500円



トッポギ
1,500円

ロゼラッポギ
1,700円



ラッポギ
1,700円

(写真は2人前)



のり 500円

もやしナムル



600円

白菜キムチ



800円

タコキムチ



800円

チャンジャ



800円

デザート



ホットク
アイス付き 700円



糸ピンス 1,500円



スモア 1,200円