

居酒屋
美人韓
べっぴんかん
東舞鶴店

よろこんで



美人韓の営業理念

美人韓は、「韓国料理」と「和食」の融合による
感動空間の提供と、韓II飲、和II輪と置き換え、
食による飲びの輪を広げる事を使命とします。
美人韓の名が示すとおり、韓国料理とは葉食同源、
食へてキレイになる、食へて健康になる料理です。
和食は日本人のソウルフード、魂ですね。
つまり美人韓は、心と体に効く料理を提供する事で、
お客様に感動と飲びの輪を広げて行きたいと考えています。
食は老若男女、国境をも超えて人を幸せにし、
人と人との間の垣根を取り払い、友好関係を結びます。
その為に美人韓は、今夜も皆様の飲びの一時の為に
心を込めて料理を提供しています。



創作韓国の食に関するうんちく話



1、キムチのはじまり?

韓国では、長くて寒い冬を過ごすために各種のビタミンと無機物とが豊富な野菜を貯蔵する方法として、キムチを漬けたと推定されています。もとは野菜の塩漬けでしたが、16世紀韓国にトウガラシが伝わると18世紀にはキムチに加えるようになりました。現在のキムチのように魚介類が加えられるようになったのも、トウガラシの動物性タンパク質の酸化を防ぐ働きのおかげなのです。その後、ニンニク・ショウガ・砂糖・ゴマ・塩辛などが加えられた様々なキムチが作られるようになりました。

さらに19世紀になると、冬場のキムチ作りに最適な結球白菜の栽培が全土に普及、今では天気予報同様、キムチ予報なるものが全国的に流れるほど、生活に密着した食べ物となっています。

1、日本では「さ・し・す・せ・そ」、韓国では…?

日本の料理の基本と言えば、さ・し・す・せ・そ(砂糖・塩・酢・醤油・味噌)ですが、韓国では陰陽五行の思想にのっとり、五味(甘・辛・酸・苦・塩)五色(赤・緑・黄・白・黒)五法(焼く・煮る・蒸す・炒める・生)と言われ、より複雑かつバランスよく献立に取り入れることを良しとされているそうです。

1、唐辛子は韓国よりも日本が先

韓国では、周辺の日本や中国の料理と比べ、スープ類が多く唐辛子を用いた料理が多いのが特徴の一つ。しかし唐辛子は元々、中南米原産なので日本を経由して朝鮮半島に入り、現在の韓国・朝鮮料理に彩りと辛みを添える上で欠かせない食材の一つとなりました。なので唐辛子の歴史に関しては日本の方が長いのです。

1、日本料理と韓国料理の一つの大きな違い

日本料理と韓国料理の一つの大きな違いは韓国料理の場合「丸ごと一匹」「丸ごと一羽」「丸ごと一尾」を調理することが多い事です。よく、日本料理は引き算、韓国料理は足し算と言われます。

例えば、鶏をとってみても日本の場合、各部位ごとに細かく料理するケースが多く、焼き鳥などその典型と言えるでしょう。韓国の場合、鶏を「丸ごと一羽」使い、そこにさまざまな薬効食材を足していく「参鶏湯」のように「その食材が持っている力を余すところなく人間の身体に摂り入れるための料理」という考え方が根底にあるからです。

同様のことは、魚料理にもみられます。韓国の刺身料理は、「丸ごと一尾」が基本。刺身の皿には身だけではなく、内臓や胆のうも並べられます。食べ終わった後には、頭部でだしをとった「メウントン」と呼ばれるアラ鍋を食べられます。内蔵はもとより、皮・血合い・中骨など仮に食べて無毒なものでも、たいてい捨ててしまう日本の刺煮や寿司とは対象的と言えるでしょう。そんな韓国では特に、血合いと皮を大切にします。なぜなら、生命の源である「血」と厳し「自然や外敵から身を守る「皮」は【薬食同源】という考え方にとって重要な意味をもつ部位だからです。隣同士の国でもこんなに食べ物に関する考え方が違うのは驚きですね。



1、韓国料理を食べきってはダメ!

日本では残さず頂くことが行儀とされていますが、韓国では「もう食べられないくらいたくさん頂きました」と意思表示するために、ちよっただけ残すのが行儀良い食べ方。

本場韓国でも、きれいに食べても別に何も言われないが、店によっては「もっと食べたい」という意思表示と受け取られて、ごちそうさまで言う前に追加を皿に盛られるなんてことも。大体そういう店は威勢が良すぎるので、キャパシティを遙かに超える料理を追加してくることもあるそうです。もちろん、当店ではいきれいに残さず食べて頂いてOKです!!

BEER

ザ・プレミアムモルツ	500円
ザ・プレミアムモルツ (中瓶)	600円
オールフリー ノンアルコールビール	500円



- レモンサワー
- ライムサワー
- 巨峰サワー
- 巨峰カルピスサワー
- ピーチサワー
- グレープフルーツサワー
- コラーゲン白ぶどうサワー
- ゆずサワー
- カルピスサワー
- 白桃カルピスサワー
- ウーロンハイ
- 緑茶ハイ



この美味しさ
プレミアム

豊かな
コク

きめ細やかで
クリーミー泡立ち
まさに「神泡」



**トリス
ハイボール**

ALL490円

- トリスハイボール
- トリスハイジンジャー
- トリスハイコーク
- トリスハイ梅



トリス 【ロック】 【水割り】

SOFT DRINK ALL290円

- コカコーラ
- ジンジャーエール
- カルピス
- カルピスソーダ
- オレンジ
- グレープフルーツ
- パイン
- アップル
- ラムネ
- 生茶
- ウーロン茶
- ホットウーロン茶
- ホット生茶
- 柚子茶
- あったか柚子茶

日本焼酎

ロック・水割り・お湯割り
ソーダ割り・ストレート



黒霧島【芋】

トロット、キリット。
〈グラス〉 490円
〈ボトル〉 3,300円



一刻者【芋】

華やかな芋の香り。
〈グラス〉 490円
〈ボトル〉 4,000円



いいちこ【麦】

下定番。下町のナポレオン。
〈グラス〉 490円
〈ボトル〉 3,300円



二階堂【麦】

まろやかな舌ざわり。
〈グラス〉 490円
〈ボトル〉 3,300円



れんと【黒糖】

まろやかでやさしい味。
〈グラス〉 490円
〈ボトル〉 3,300円



残波白【泡盛】

フルーティーな飲み口。
〈グラス〉 490円
〈ボトル〉 4,000円



鍛高譚【しそ】

しその風味が爽やかな焼酎。
〈グラス〉 490円
〈ボトル〉 3,300円

ボトルのお供にどうぞ...

- 水と氷セット 無料
- ピッチャーウーロン 500円
- カットレモン 50円
- 梅干し 30円

梅酒

紀州南高梅酒 490円

柚子梅酒 490円

鍛高譚梅酒 490円

ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り・ストレート



日本酒

酒呑童子 辛口純米



山廃仕込みという昔ながらの製法で作られています。キレと深みのあるお米本来の旨みを楽しむことができます。日本酒です。

[ひや/燗]
〈一合〉 690円

立山本醸造



軽快な口当たりと淡麗な味わいの中にも、スッキリとした旨味が程良く、障りのないのど越しと後味でキリッとする辛口です。

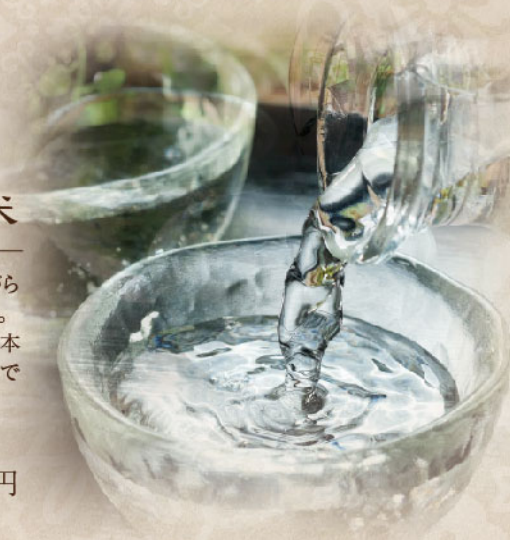
[ひや/燗]
〈一合〉 690円

池雲 純米酒



米のうまみを感じながら、しつこさがなくバランスのとれた少し辛口の味わい。冷やから熱燗までお楽しみ頂けます。

[ひや/燗]
〈一合〉 690円



※掲載料金は全て税別表記です

韓国酒

ソウルマッコリ

グラス 490円

壺 1,500円



マッコリカクテル ALL590円

カシスマッコリ オレンジマッコリ

パインマッコリ グレープフルーツマッコリ

柚子マッコリ 巨峰マッコリ



韓国で最も長い歴史を持つこのマッコリは古来伝統の味を守るため50年間マッコリ一筋に歩んできました。その製造方法は、100%厳選した白米だけを使用し、低温で微生物による完全自然発酵。仕上げに天然炭酸を加えることで、シュワツと飲み心地の良い爽やかな微炭酸と、口当たりの良いマッコリらしいまろやかさを演出しています。

また、マッコリには皮膚美容に良いとされるビタミンBを含有、そして成人病を予防する活性酵母も含有しています。さらにお酒を呑む事はストレス解消にも◎さあ今夜はマッコリを囲んで、楽しく美しく健康的に楽しみましょう。

韓国焼酎

チャミスル

C-1

JINRO GOLD

グラス 各490円

小ボトル 各1,000円

韓国焼酎の特徴

日本にも焼酎はたくさんありますが、韓国焼酎と何が違うのかというと、一番大きなところは原料となる穀物の種類です。日本の焼酎は麦なら麦だけを使った麦焼酎、といったように、原料となる穀物は1種類であることがほとんどですが、韓国焼酎の原料は米、麦、サツマイモ、タピオカ、トウモロコシなどで、これらを複数混ぜて焼酎を造っているんです。



カクテル ALL500円

GIN / VODKA / BEER

ジントニック モスコミュール
 ジンバック シャンディーガフ
 スクリュードライバー



CASSIS

カシスソーダ カシスグレープ
 カシスオレンジ カシスウーロン

LYCHEE

ライチソーダ
 ライチオレンジ

MANGO

マンゴヤントニック
 マンゴヤンオレンジ

PEACH

ピーチウーロン
 ピーチフィズ
 ファジーネーブル

KAHLUA

カルーアミルク
 カルーアウーロン

CAMPARI

カンパリソーダ
 スプモーニ



ノンアルコールカクテル ALL390円

サラトガクーラー

ジンジャーエールの甘味をライムがキリッと引き締めてくれる非常に飲みやすいです。甘さが抑えられていて、爽やかな味わい。

シャーリーテンプル

グレナデンの甘い口当たりとジンジャーエールのピリッとくる後味、すっきりとしたレモンの香りが爽やかな味わい。女性にもオススメ。

ブッシーキャット

オレンジやパイナップルのトロピカル風味の甘いジュースに、グレープフルーツジュースを加えたさっぱりとした味わい。

アトミックキャット

オレンジジュースの甘さがトニックウォーターによりすっきりとした味わいになります。甘すぎるのは苦手という方にもピッタリ!

シンデレラ

オレンジ、レモン、パイナップルの果汁がバランス良くミックスされた、特に、パイナップルの香りが印象的で酸味のあるすっきりした味わい。

アップルフリーズル

レモンとリンゴの味が爽やかで甘みをおさえた大人の味。さっぱりとしたアップルサイダーのようなノンアルコールカクテルです。



WINE

赤ワイン RED

グラス 420円
 カラフェ 1,350円

白ワイン WHITE

グラス 420円
 カラフェ 1,350円

한국풍
철판구이
넙비

韓国風 鉄板焼・鍋

美人韓鉄板焼

2人前より
ご注文頂けます 1,780円

店主が本場韓国でこの味に出会い感動。
それを再現した鉄板焼は、創業当時からファンの
多いメニューです。

辛さレベル   

本場の味を
美人韓で
味わう!!



もつ鍋

2人前よりご注文頂けます 1人前 1,580円

たっぷりの野菜と一緒に店主自慢の特製ダレで煮込んだスタミナ鍋。



プデチゲ鍋

1人前 1,580円

一般的なチゲの材料と共に、
ウインナー、スパム、チーズも
入った大衆的鍋料理。

2人前よりご注文頂けます



辛さレベル  

ホルタコ鍋

1人前 1,680円

ホルモンとタコが相性バツグン
お酒にも、お米にもびったり!!
チゲベースのから〜い鍋です。

2人前よりご注文頂けます



辛さレベル  

プルコギ

1人前

1,380円

薄切り肉を野菜や春雨と
一緒に焼き上げる
韓国伝統料理の一つ。

辛さレベル  

2人前よりご注文頂けます



赤鍋

辛さレベル  

1人前 1,580円

見た目とは違い、辛味が苦手な
方も楽しめる味付けです。

2人前よりご注文頂けます



追加 具材

■ 鶏肉 [150g]	480円	■ 追加野菜	480円	■ うどん	200円
■ 豚バラ [150g]	480円	【玉ねぎ・キャベツ・もやし・ニラ】		■ 中華麺	280円
■ 牛バラ [150g]	590円	■ 包み野菜	380円	■ 乾麺	280円
■ ホルモン [150g]	680円	【サンチュ8枚】		■ 雑炊セット	290円
		■ 豆腐	200円		



※付き出し料金として400円を頂きます。掲載料金は全て税別表記です。



美人韓
オススメ
メニュー

サムギョプサル

辛さレベル 🌶️🔥🔥

1人前
(130g)

1,280円

韓国では肉料理が盛んですが、肉だけを食えるという事はありません。たっぷりの野菜と一緒に食べるからカロリーを抑えられ、とてもヘルシー。

口の中で料理するという感覚がこの料理の醍醐味です。右の図を参考にしながら、是非一口でお召し上がりください。

エゴマの葉はクセがあるので好みがありますが、エゴマの葉を入れるとより本場の味が楽しめます。

韓国肉料理の食べ方



チシャとエゴマの葉を重ねて手に取る。



肉を塩ゴマ油につけ、葉の上に肉を乗せる。



サムジャンを肉に塗り、好みでにんにく、青唐辛子を乗せる。



肉を葉で巻いて、一口で！全部が混ざるまで良く噛む。

オススメ鉄板焼

豚バラコチュジャン炒め

コチュジャンでピリ辛に味付けた、豚バラが食欲を倍増させること間違いなし!!

1,080円



辛さレベル 🌶️🔥🔥



辛さレベル 🌶️🔥🔥

タッカルビ 980円

鶏肉と野菜を鉄板で辛く炒めた料理



辛さレベル 🌶️🔥🔥

ブルダック 980円

火が出るほど辛いという意味から名前がついた鶏肉を激辛に炒めた料理。



辛さレベル 🌶️🔥🔥

鉄板プルコギ 1,280円

甘口の下味をつけた薄切り牛肉を野菜と一緒に焼く韓国伝統料理のひとつ。

어머니의 맛
한국 안주

オモ二の味

韓国料理は
キムチで
はじまる!!

キムチの盛り合わせ 580円

美人韓で人気の
キムチを盛合せました。

辛さレベル 🔥🔥🔥



白菜キムチ 380円

キムチと言えば白菜と
いほど定番のキムチ。

辛さレベル 🔥🔥🔥

オイキムチ

380円

「オイ」がきゅうりを表す、
さっぱりしたキムチです。

辛さレベル 🔥🔥🔥



カクテキキムチ 380円

シャキシャキの歯ごたえが
たまらない、大根キムチ。

辛さレベル 🔥🔥🔥

ナムルの盛り合わせ 580円

塩ゆでした野菜を調味料と
ごま油で和えたナムル。

韓国肴 おつまみ



桜ユッケ

低カロリー・高タンパク肉。豊かな甘みとどろける食感をどうぞ。

韓国にはユッケやレバ
刺しといった生のお肉を
使った料理があります。
日本では鶏や馬のお肉
を生でいただくことがあ
りますが、韓国で生肉料
理に使われるのは牛が
一般的で専門店も存在
します。

1,080円



ピリ辛菜味冷奴 420円

ピリッと辛い味付けが絶品。
お酒のおともには是非ご賞味ください。

辛さレベル 🔥🔥🔥



韓国風冷奴 480円

ひんやり豆腐にチャンジャをのせた
日本とは違う冷奴をぜひ。

辛さレベル 🔥🔥🔥



ミノ刺し 680円

大根おろしとポン酢であっさりおめしあがりください。



韓国のり 350円

お酒にもご飯にも合う最高のおつまみです。

韓国海苔の
はなし...

一般に塩とごま油で味付けされた味付け海苔として知
られている。油で炒られているので、日本の海苔に比
べサクサクとした歯ごたえが特徴です。



チャンジャ 480円

腸の内臓をキムチ風の菜味であえて
醸成させた定番おつまみ。

辛さレベル 🔥🔥🔥



クリームチーズと

チャンジャ 680円

ピリ辛チャンジャとまろやかな
クリームチーズを共にお楽しみください。

辛さレベル 🔥🔥🔥

イカフェ 880円

旨辛ダレで味付けた韓国風
イカ刺し。一度食べると病みつきに。

辛さレベル 🔥🔥🔥



韓国風バンバンジー

580円

旨辛バンバンジーを韓国風にアレンジした逸品です。

색리드
한국의 반찬

新鮮 サラダ



チヨレギサラダ
650円



チャンジャと水菜の
チヨレギサラダ
680円



温玉シーザーサラダ 680円



美人韓サラダ 780円



コリアン生春巻き
480円



サーモンとクリーム
チーズの生春巻き
780円



大根とろろサラダ
580円



アボカドオーロラ
サラダ
800円

韓国温菜



チャプチェ 840円
細切りした野菜やキノコ、牛肉などと春雨をごま油で炒めた料理。



ラップギ 780円
ラーメンの麺とトッポギをミックスした韓国のおやつ。
辛さレベル 🔥🔥🔥



トッポギ
うるち米で作った棒状の餅を、野菜等と一緒に甘辛く炒めて作る屋台料理。
辛さレベル 🔥🔥🔥
840円



ピリ辛水餃子 680円
ピリッと辛さが美味しい水餃子。
辛さレベル 🔥🔥🔥



韓国風玉子焼き 480円
日本のだし巻きとは違い、具沢山。



ヤンニョムチキン 780円
韓国ならではのチキン料理。
辛さレベル 🔥🔥🔥



ヤンニョムシュリンプ 780円
エビを韓国のピリ辛甘たれに絡めた料理。
辛さレベル 🔥🔥🔥



美人韓スンドゥブ煮 780円
美人韓オリジナルコチュジャンダレと豆腐を煮込みました。
辛さレベル 🔥🔥🔥



タツカルビ 980円
辛さレベル 🔥🔥🔥



ブルダック 980円
辛さレベル 🔥🔥🔥



豚バラコチュジャン炒め 1,080円
辛さレベル 🔥🔥🔥

※付き出し料金として400円を頂きます。掲載料金は全て税別表記です。

부침개
국물 요리

韓国チヂミ

チヂミの呼称は慶尚道で話される東南方言に由来するもので韓国の標準語ではブッチムゲまたはジョンどしいずれも「平たく伸ばして焼いたもの」という意味です。



海鮮チヂミ

海鮮具材をふんだんに使用した大人気のチヂミ。

1,180円

チーズチヂミ

女性のリピーターが絶えないチヂミ。濃厚な味わいをお楽しみ下さい。

900円



ニラチヂミ 680円

韓国で定番のニラがたっぷりのチヂミ。



水菜チヂミ 680円

水菜のシャキシャキ食感をお楽しみください。



辛さレベル 🔥🔥🔥

キムチチヂミ 780円

たっぷりにキムチを混ぜ込んだ旨辛チヂミ。



辛さレベル 🔥🔥🔥

明太チヂミ 880円

もちもち食感と、旨辛の絶品チヂミ。

韓国汁物料理



トック 680円

餅を棒状にしてスープで煮た伝統料理。



マンドウクック 580円

マンドウと春雨の入ったスープです。



サムゲタン

若鶏にモチ米、ナツメ、栗、朝鮮人参などを詰めて煮込んだ料理。

1,880円

絶品料理
激ウマの
一品!!



辛さレベル 🔥🔥🔥

美人韓チゲ

鶏肉、豚、卵が入って具沢山。

1,180円



辛さレベル 🔥🔥🔥

豆腐チゲ 780円

豆腐をたっぷり使い、牛骨スープに特製のタレを加えて煮込んだスープ。



辛さレベル 🔥🔥🔥

ホルモンチゲ 1,080円

ホルモンの旨味が広がる牛骨スープに特製タレを加えて煮込んだスープ。



辛さレベル 🔥🔥🔥

韓国風肉豆腐 1,080円

特製ピリ辛の煮汁で、じっくり煮込んだ豆腐とお肉は白米にもピッタリ。

튀김 요리

揚げ物料理



定番
揚げ物
MENU

美人韓特製唐揚げ

揚げ物といえば、コレ!!
美人韓オリジナル味付けの極旨唐揚げ。

680円



揚げたて
サクサク
食感!!

カレイの唐揚げ

680円



ポテトフライ

380円



ごぼうチップス

380円



さきいかの天ぷら

680円



カリカリチーズ春巻き

580円



もちチーズ【3個】

580円



ニンニクの丸揚げ

380円



軟骨の唐揚げ

480円



タコの唐揚げ

580円



砂ずりの唐揚げ

480円

※付き出し料金として400円を頂きます。掲載料金は全て税別表記です。



美人韓オススメ 定番料理



ジャーマンチーズポテト
680円



鶏肉のオイマヨ炒め
780円

アボカドチーズの
豚平焼き 780円



ホルモン塩ダレ炒め
1,080円



牛すじ煮込み
850円



揚げ出し豆腐
580円



イカの梅じそ
和え 780円

きゅうりの
1本漬け 350円

たこわさ
380円

枝豆
350円

冷やしトマト
380円



生ハムユッケ
680円



鉄板豚平焼き
680円



明太とろろチーズ
680円



トマトとクリームチーズ
680円



生ハムトマト
クリームチーズ 780円



砂ずりポン酢
530円



タコポン
530円



蒸し鶏の梅じそ風味
580円



エビのスイート
チリマヨネーズ 680円

※付き出し料金として400円を頂きます。掲載料金は全て税別表記です。

마지막 일품

最後に一品... 料理

麺



オススメ
激旨の
ラーメン

美人韓石焼きラーメン
美人韓オリジナル石焼きラーメン。
880円



美人韓冷麺 780円
牛骨のコクのあるスープと絡み合う
弾力ある韓国麺は低カロリーでヘルシー。
【キムチ入り】880円

辛さレベル 🔥🔥🔥

美人韓冷麺の特徴

美人韓の冷麺は日本人の方には馴染み深い麺にそば粉を使用した平塚式の冷麺とは違い、本場韓国の焼肉店で学んだ咸興式の冷麺です。その特徴は麺にはそば粉を使用せず、弾力があり、スープはあっさりとした味わいに仕上げられています。1杯にも最適です。



ホルモン焼きうどん
880円



美人韓辛ラーメン
880円

辛さレベル 🔥🔥🔥



キムチ焼きそば
880円

辛さレベル 🔥🔥🔥



塩ソーメン
480円

飯



キンパ 680円
日本から伝来した海苔巻きに由来。
酢飯ではなくごま油なのが特徴。

辛さレベル 🔥🔥🔥



納豆キンパ 780円
ネバネバ食感が病みつき!!!
オリジナルキンパ。



チャンジャ巻き 680円
ひと口食べる止まらないおいしさ。
当店オリジナルチャンジャ巻き。

辛さレベル 🔥🔥🔥



韓国の味
完全再現

辛さレベル 🔥🔥🔥

石焼ビビンバ
「各種ナムル・キムチ」と「特製たれ」で
仕上げた自慢の一品です。
1,080円



ビビンバ
「ビム」が「混ぜ」、「バブ」が
「飯」という意味です。
880円

辛さレベル 🔥🔥🔥



石焼キムチチャーハン
ピリッと辛いキムチ
チャーハンを石焼き。
980円

辛さレベル 🔥🔥🔥



石焼あんかけチャーハン
とろ〜りあんが食欲をそそる人気の一品。
980円

出汁茶漬け

・梅・鮭
・たこわさ
・チャンジャ 380円

ライス

【小】150円 【並】250円
【大】350円

おにぎり3個
【梅・昆布・鮭】
480円



※付き出し料金として400円を頂きます。掲載料金は全て税別表記です。

디저트

食後に一品
デザート

parfait

Yummy!



イチゴヨーグルトパフェ 580円



抹茶ブラウニー
パフェ 730円

程よく甘い抹茶アイスに小豆も
たっぷり!!みんな大好き和風パフェ

チョコブラウニー
パフェ 680円

チョコ好きにはこれ!!上から下まで
チョコたっぷり、満足間違いなし♪

美人韓なら
甘味も
お任せ!!



シャーベット
580円



わらびもちアイス
580円



フォンダンショコラ
アイス 780円

スプーンですくうと、なかからトロ〜!
濃厚チョコレートが冷たいアイスとどうぞ。

※付き出し料金として400円を頂きます。掲載料金は全て税別表記です。

연히 코스

宴を楽しむなら美人韓で!!

宴会メニュー



味わいコース

お1人様 3,000円(税別)

要予約 4名様～

料理内容 枝豆・キムチ盛り合わせ・生ハムクリームチーズ・シーザーサラダ
豚平焼・美人韓チゲ・うどん・唐揚げ・ポテトフライ・焼き鳥
玉子焼き・ニラチヂミ・デザート【全13品】



贅沢コース

お1人様 3,500円(税別)

要予約 4名様～

料理内容 オモニセツ・チョレギサラダ・サーモンカルパッチョ・牛のタタキ
赤鍋・うどん・トマトクリームチーズ・ミルク・から揚げ
ポテトフライ・タコの唐揚げ・水菜チヂミ・キンパ・デザート【全13品】



極味コース

お1人様 4,000円(税別)

要予約 4名様～

料理内容 枝豆・オモニセツ・美人韓サラダ・クリームチーズチャンジャ
お造り盛り合わせ・唐揚げ・さきいか天・エビ串・鉄板焼・うどん
チーズチヂミ・サムゲタン・キンパ・デザート【全14品】

楽しい宴会をさらに盛り上げる
飲み放題プラン

2時間 お一人様 1,500円(税別)

3時間 お一人様 2,000円(税別)

- ノンアルコールカクテル ●ソフトドリンク
- 生ビール ●ハイボール ●果実酒など

★他、割引券との併用はできません。

※付き出し料金として400円を頂きます。掲載料金は全て税別表記です。

