



一皿60gでお届けします
全品
(税込)
390円
 均一

やきとん

Healthy meat PORK

豊富なコラーゲン
 健康的な美味しさ
 豚肉の味力



シロコロ

B級グルメで大評判の美味しさ

シロコロ【大腸】

¥390



豚タン



テッポウ

久留米では「ダルム」。人気です。

テッポウ(ダルム)【直腸】

¥390



豚ハツ

コリコリの食感で魅了します

ドーナツ【のどナンコツ】

¥390



ドーナツ

牛タンに劣らない美味しさ

豚タン【豚の舌】

¥390



コブクロ

クセがなく食べやすさで人気です

豚ハツ【心臓】

¥390

**赤だれで
味変を
お楽しみ下さい**

テーブルに置いている「赤だれ」や「レモン汁」はご自由にお使い頂けます。特に、赤だれはホルモンとの相性が抜群です。辛党のお客様は是非、お試し下さい。

心地よいコリコリ感。

コブクロ【子宮】

¥390



ナンコツ

希少部位、独特の歯ごたえで美味

ナンコツ【豚タンの根元】

¥390

※本メニューの表示価格は、「消費税込み」の価格です。





部位各々に
舌を魅了する
旨さに満ちた牛肉

Delicious meat BEEF 牛も焼

一皿60gでお届けしやす
全品
490円
均一 (税込)



テッチャン

脂の少ない、食べやすい部位

テッチャン【大腸】

¥490



ギアラ

甘みがあり、濃厚な味わい

ギアラ【第四の胃】

¥490



上ミノ

脂が少なく、さっぱりとした味わい

千枚【第三の胃】

¥490



千枚

ビタミンAがたっぷり、肌によく、免疫力向上

牛レバー【牛の肝臓】

¥490



ハチノス

弾力のある噛みごたえ、甘みのある美味しさ

上ミノ【第一の胃】

¥490



牛レバー

あっさりとした味わいと軽やかな噛みごたえ

ハチノス【第二の胃】

¥490



コリコリ

高タンパク、低カロリーの希少な部位

コリコリ【大動脈】

¥490



写真はイメージです。その日の新鮮なホルモンを盛り合わせます。

お得さ一番!の大皿盛り

国産牛豚ホルモンミックス

¥1,580





RED MEAT
CHICKEN MEAT
PORK

赤身 豚鶏

人気の赤身肉
絶妙な食感で
通に人気の鶏肉
etc

注目
オススメ



極厚和牛ステーキ

これぞ、ステーキ。和牛肉の旨さをご堪能あれ!

極厚 和牛ステーキ【和牛肉】 ¥980



和牛カルビ

四等級の黒毛和牛肉、やっぱり美味しい

和牛カルビ【和牛バラ肉】 ¥880

ほどよく脂肪が入って柔らかな赤身肉

牛ハラミ【牛の横隔膜】 ¥880



牛ハラミ

何と言っても焼肉の上質部位と言えばタンです

牛タン【牛の舌】 ¥980

秘伝のタレで豚肉を漬け込みました

黒豚カルビ【豚バラ】 ¥680



豚ハラミ



豚カシラ肉



鶏セセリ

噛むほどに美味しい、豚の赤身肉

豚ハラミ【豚の横隔膜】 ¥580

柔らかく脂肪の少ない赤身肉

豚カシラ【豚のこめかみ】 ¥580



手ごねナンコツつくね



牛タン

サクサク食感で、みんな大好き!

鶏セセリ【首回りの肉】 ¥580

ナンコツなど旨味成分の塊。軽く炙ってお召し上がり下さい

手ごねナンコツつくね ¥490



粗挽きウインナー



黒豚カルビ

なぜか食べたくなる美味しい肉汁のウインナー

粗挽きウインナー ¥480





VINEGER dishes
YUKHOE

鮮度が物語る
美味しさ、そして
安心感のある品質

酢もの 鮮もの



千枚刺し

千枚刺し

¥590



牛ハラミすじポン酢

和牛ユッケ

¥880



和牛ユッケ

チャンジャ

¥490



ミミガー酢物

牛ハラミすじポン酢

¥490

ミミガー酢物

¥490



チャンジャ

コブクロポン酢

¥490



コブクロポン酢

Season's
VEGETABLE

サラダ 焼野菜

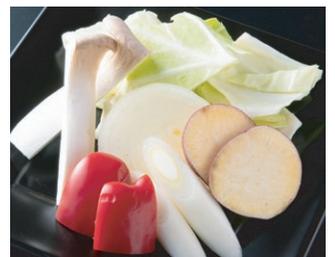
お肉と一緒に
野菜を食する
健康な食生活が◎



カジャサラダ

カジャサラダ<一人前>

¥390



焼き野菜盛

サンチュとえごま

¥490



サンチュとえごま

焼き野菜盛

¥390

キャベツ焼

¥280



にんにくホイル焼

にんにくホイル焼

¥390

※本メニューの表示価格は、「消費税込み」の価格です。



コリアンフード

Korean Food

鶏せせりをコチュジャンで炒め、チーズと絡めた人気商品

チーズタッカルビ ¥880

野菜や牛肉を細切りにして春雨と混ぜてます

チャプチェ ¥490

釜山名物の海の幸の入ったチヂミ

海鮮チヂミ ¥650

チャプチェを海苔で巻き上げ揚げました

キムマリ (チャプチェの海苔巻き揚げ) ¥490

具沢山の大き振りな韓国餃子

マンドウ (韓国名物のギョウザ) ¥490

お餅の甘辛炒め、女性に大人気

トッポギ ¥590

ご飯のお供にはもちろん、おつまみにも

韓国海苔 ¥280



チーズタッカルビ



チャプチェ



海鮮チヂミ



キムマリ

※本メニューの表示価格は、「消費税込み」の価格です。

キムチ

Homemade
KIMCHI

人気上昇中の浅漬けキムチ

サラダキムチ ¥320

大根のあっさりキムチ

カッテギ (大根) ¥320

さきいかの甘辛コチュジャン和え

さきいかキムチ ¥450

肴品

Popular item

白味噌ベースの特製スープでじっくり煮込みました

もつ煮込み ¥390

キムチと一緒にヤンニョンジャン(薬味醤油)をつけて!

韓国風 ゆで豚 ¥480

コラーゲンたっぷりで美肌効果抜群!

焼とんそく ¥350

甘いコーンとバターの塩味の共演

コーンバター ¥350

子供だけでなく、大人のおつまみにも最高

ポテトフライ ¥380



もつ煮込み



韓国風 ゆで豚





Korean Hot pot dishes & Soup

韓国鍋・スープ

国産ひな鶏のお腹に滋養食材を入れて炊き上げる伝統料理

料理長の自信作! **参鶏湯** 予約制
2時間前

■2~4人前/予約制 **¥3,900**

野菜や海鮮を旨辛ベースのスープで

海鮮豆腐チゲ **¥680**

美味しい出汁で味わう玉子とわかめの温たかスープ

わかめ玉子スープ **¥350**

具沢山のマンドゥを特製スープで炊き上げました

炊き餃子 **¥850**

辛さは、薬味でお客様のお好みに調整できます。



参鶏湯 (写真は、イメージです)



海鮮豆腐チゲ

釜山の郷土料理。海の幸とホルモンの辛口のお鍋

ナッコプセ (一人前) **¥1,280**

■追加 **¥**のご飯セット **¥480**

(白ごはん・もみ海苔・専用だれ)



炊き餃子



ナッコプセ

話題
MENU



手巻きキンパ (2本)



石焼ビビンバ

ご飯・麺類

Korean Food & Noodle

お肉やナムルを巻き上げて食べる韓国巻き寿司

手巻きキンパ 2本 **¥580**

熱々に熱した石鍋に入れた、お焦げご飯が美味しい

石焼ビビンバ **¥850**

和風味のスープとほどよい噛みごたえの麺

自家製 手打ち冷麺 **¥850**

韓国で人気の汁なし、辛口まぜ麺

宮廷冷麺 チャングム **¥950**

出汁が美味しいチャンポンをピリ辛仕立てに

大人気商品 **ピリ辛チャンポン** **¥850**

白ごはん (大) **¥350**

白ごはん (中) **¥300**

白ごはん (小) **¥200**

宮廷冷麺チャングム



ピリ辛チャンポン

