

— “韓菜園たる由縁” —

本場韓国ではポピュラーな、そのスタイルをボンガ独自の味や素材で味わって頂きたい。そんな思いから、牛肉は厳選された伊賀牛や国産黒毛和牛のA4,A5ランクを使用し、一緒に包んで食べる減農サンチュもこだわりの契約農家から直接仕入れ、ご提供させていただいております。

契約農家直送!

1.千切る
サンチュをお好みの大きさにちぎり

2.乗せる
お好きな肉、野菜、薬味をトッピング

3.包む
ぎゅっと包んで一口でお楽しみください

一肉
Ichiniku Issai
一菜



減農サンチュセット
(味付けネギ・ニンニクオイル焼き付き)
ハーフサイズ 580円 **980円**

希少部位

希少部位につき入荷の状況により価格が変わる場合があります。

メガネ	1780円
イチボ	1780円
ミスジ	1880円
ササミ	1880円
カイノミステーキ	1980円
ザブトン	2280円
特選ヒレ(150g)	3580円

数量限定

漬け込みカルビ	1980円
カイノミステーキ	1980円
特選厚切り盛り合わせ	3980円

厳選黒毛和牛

タン

上タン塩	1380円
特選厚切りタン塩	2200円

ハラミ

和牛ハラミ	1380円
特上厚切りハラミ	1980円

カルビ

和牛カルビ	980円
和牛霜降りカルビ	1380円
和牛特選カルビ(ササミ)	1880円

ロース

和牛ロース(カメノコ)	980円
和牛上ロース(シンシン)	1480円

赤身

カメノコ	980円
シンシン	1380円
ランプステーキ	1580円
イチボ	1780円
メガネ	1780円

ホルモン

サクサクミノ	780円	柔らかい所だけを厳選した豚ミノです。
コブクロ	780円	若い雌豚のもので、柔らかく、淡白な味わい。
極みホルモン	850円	牛の大腸。縞模様があるためシマ腸と呼ばれます。
上ミノ	900円	牛の第一胃。噛めば噛むほど味があります。
ホルモン4点盛り	2180円	
ホルモンミックスホイル焼き	1980円	※+200円でチーズトッピングできます。

豚&鶏

霧島産豚カルビ	780円
霧島産豚ロース	780円
国産豚のトントロ	780円
とり(ピリ辛味付け)	780円

その他

味付けネギ	300円
ニンニクオイル焼き	350円
アスパラ焼き	580円
ヤングコーン	580円
ネギ焼き	580円
マッシュルーム焼き	580円
ゲソ焼き	680円
イカ焼き	780円
新食感ソーセージ	(6本) 780円
テール蒸し	1580円

別途札幌メニューをご覧ください。
おすすめ肉盛りあわせ
本日のおすすめ部位を盛り合わせでご提供いたします。

サラダ

トマトサラダ	550円
ぼんがサラダ	680円
(チョレギゲレ、塩風味からお選びください)	

キムチ・ナムル

キムチ	450円
カクテキ	450円
オイキムチ	450円
もやしナムル	450円
チャンジャ	550円
ナムル盛り合わせ	680円
キムチ盛り合わせ	780円
混ぜナムル(ひき肉入り)	980円

刺し

白千枚刺し	880円
炙りユッケ	1080円
セウジャン【ぼんが秘伝】(4尾)	680円
(海老のピリ辛醬油漬)(8尾)	1180円

一品料理

韓国のに	380円
韓国風やっこ	450円
骨抜き豚足	980円
チーズチヂミ	1080円
海鮮ニラチヂミ	1180円
テール蒸し	1580円

スープ

ワカメスープ	680円
野菜玉子スープ	780円
コムタンスープ	980円
ユッケジャンスープ	980円

クッパ

野菜玉子クッパ	980円
コムタンクッパ	1180円
ユッケジャンクッパ	1180円

ご飯・麺

ライス(中)	250円
【小ライス 200円 大ライス 350円】	
そばろごはん	550円
ピビンパ	780円
石焼ピビンパ	980円
石焼チーズピビンパ	1080円
冷麺ハーフ	780円
冷麺(盛岡式手打麺)	1080円
ピビン冷麺	1180円
黒毛和牛炙りにぎり(3貫)	980円
(1貫追加 +320円)	

当店のお米は三重県産伊賀米コシヒカリです



鍋 タッカンマリ鍋

2~3人前程度 **4500円** [麺・おじゃ 追加 500円]
締めを召し上がる場合は、スープを残して頂くようお願いいたします。
※スープのみのご追加は+300円です。
東大門発! コラーゲンたっぷり!
タッ(鶏)ハンマリ(1匹)という意味で国産のひな鳥1匹と8時間以上煮込んだ鶏スープを入れた鍋。
ヘルシーで美容効果たっぷりの鍋料理。

※価格は全て税抜価格となっております。

Drink Menu

ビール

生小	キリン一番搾り	400円
生中	キリン一番搾り	550円
中ビン	(アサヒ)	580円
H I T E	ビール	500円
サントリー	オールフリー	350円
	(ノンアルコール)	

サワー

ホンチョ	(紅酢) サワー	500円
ウーロンハイ		500円
黒ウーロンハイ		500円
緑茶ハイ		500円
コーン茶ハイ		500円
柚子サワー		500円
はちみつサワー		500円
レモンサワー		500円
生レモンサワー		600円
生グレープフルーツサワー		600円
生キウイサワー		600円
すりおりし梨ハイ		600円
梅干しサワー		600円

梅酒・果実酒 (ロック・水割り・ソーダ割り)

九年古酒	にごり梅酒	600円
完熟	とろとろ梅酒	600円
あらごしみかん酒		600円
あらごしもも酒		600円

日本酒

真稜	山廃純米 大吟醸	一合 1280円
		二合 2460円

[地方]新潟県・佐渡市 [生産者]逸見酒造 [味]辛口
 [説明]美しくシャープな酸味、じわりと奥ゆかしい旨味。香りは穏やかに、心に沁み渡る、佐渡島で1番小さな蔵元で造られる美酒。

黒隆	純米大吟醸	一合 1980円
		二合 3860円

[地方]神奈川県 丹沢山麓 [生産者]川西屋酒造 [味]辛口
 [説明]兵庫県産の山田錦を35%まで磨いてつくられた味わいは、どこまでも奥深く、優雅で、上品な風味に溢れています。

マッコリ

イードンマッコリ	グラス 500円	ボトル 1800円
純生マッコリ	グラス 600円	ボトル 2000円
黒豆マッコリ	グラス 500円	ボトル 1800円
おこげマッコリ	グラス 500円	ボトル 1800円
虎マッコリ		2900円

マッコリカクテル

ホンチョマッコリ	600円
カシスマッコリ	600円
ハチミツマッコリ	600円
柚子マッコリ	600円
ジンジャーマッコリ	600円

カクテル

カシスオレンジ	550円
カシスウーロン	550円
カシスアロエ	550円
シャンディーガフ	550円
モヒート	650円
コーラモヒート	650円
オレンジモヒート	650円
ポンガオリジナルモヒート	750円

ウイスキー (ロック・水割り・ソーダ割り)

サントリー角	500円
ジムビーム	500円
コークハイボール	500円
ジンジャーハイボール	500円
山崎	700円
白州	700円

焼酎 (ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り)

黒霧島 (芋) ボトル 2900円 グラス 600円
 霧島酒造90余年の長きにわたる伝統と卓越した技術から生まれる芋焼酎の定番。トロリとしたあまみ、キリッとした後切れが特徴。

富乃宝山 (芋) グラス 650円
 芋焼酎の逸品。焼酎のイメージを変えた吟醸酒のような焼酎、これを飲んで芋にはまった人も多い。

里の曙 (黒糖) グラス 650円
 元禄の昔、奄美の島々で造られた黒糖焼酎は、独特のほのかな甘い香りを漂わせながらも糖分は全くゼロ。

佐藤 麦 (麦) グラス 650円
 銘蔵佐藤の実力を思い知らされる。麦の醗酵味を凝縮した麦焼酎です。麦本来のうまみを存分に引き出したオイリーで濃厚な味わい。

二階堂 (麦) ボトル 2900円 グラス 600円
 原料麦100%で選び抜かれた麦と、自然水を使用し、減圧蒸留機で製成しました。芳醇な香りの優れた本格麦焼酎

鳥飼 (米) ボトル 3800円 グラス 700円
 魅惑の吟醸香が素晴らしく、トロピカルフルーツのような優しい香りと柔らかな味わいが特徴の米焼酎の傑作です。

韓国焼酎

チャミスル 980円

割りもの ボトルご注文のお客様のみ

ウーロンピッチャー	500円
緑茶ピッチャー	500円
コーン茶ピッチャー	500円
炭酸ピッチャー	200円
ミネラルウォーター	200円
カットレモン (8カット)	300円
梅干し (4個)	350円
氷セット	200円

ソフトドリンク

アロエジュース	350円
すりおろし梨ジュース	350円
コーラ	350円
ジンジャーエール	350円
オレンジジュース	350円
ウーロン茶	350円
黒ウーロン茶	400円
緑茶	350円
トウモロコシのひげ茶	350円
ホットゆず茶	350円
ホットしょうが茶	350円
ペリエ	500円
ミネラルウォーター	200円

スパークリング・シャンパン

コードーニュ・クラシコ・セコ 3600円

【国】スペイン 【生産者】Codorniu 【味】やや辛口
 スペイン王室御用達のワイナリーとなっているコードーニュ社のスタイルを表現するの
 が「クラシコ」伝統品種由来の柑橘系フルーツや瓶熟成由来のアーモンドの香りが
 繊細な泡とハーモニーを奏でます。

モエ・エ・シャンドン 8500円

【国】フランス【生産者】Moët & Chandon【地方】シャンパーニュ 【味】辛口
 世界中で愛飲されているシャンパン。美しい色合い豊かな泡立ち、マイルドな味わい

赤ワイン

グラスワイン (赤) 500円

モンサンメルロ 2600円

【国】フランス【生産者】Mommessin【地方】ラングドック
 【味】中口 【ブドウ品種】メルロー
 英国王室御用達。これは数多くのワインの中から選ばれたもの。卓手安定した品質の証。

アリアーニコ 3400円

【国】イタリア【生産者】Vigneti del vulture【地方】バジリカータ
 【味】中重口 【ブドウ品種】アリアニコ
 しっかりとした樽の味わいと果実味を併せ持ったワイン。
 醸造には有名なカサーレ・ヴェッキオを作るファルネーゼが関わっていると聞き納得。

ヴェッキオ 4600円

【国】イタリア【生産者】Farnese【地方】アブルッツォ
 【味】中重口 【ブドウ品種】モンテプルチアーノ・ダブルツォ
 1本のぶどうの樹に2房しか実をつけないよう収穫制限したブドウから作られた、
 大変凝縮した味わいの赤。作り手は国際的評価の高いフォルネーゼ。

アタランギ・クリムゾン・ピノノワール 6300円

【国】ニュージーランド【生産者】Ata Rangī【地方】マーティンボロー
 【味】中重～重口 【ブドウ品種】ピノ・ノワール
 ニュージーランドのピノノワールの銘醸地、マーティンボローで凝縮した
 ブドウから作られる1本。作り手は、名手アタ・ランギ。

タルカパグ・ランセゼル・ヴァヴラック 7300円

【国】チリ【生産者】Vina Tarapaca【地方】MAIPO
 【味】重口 【ブドウ品種】カベルネ・ソーヴィニヨン
 グラン・タラパカの最上級品。チリのカベルネでこの味ならいくらになるか・・・
 是非お試しください。

白ワイン

グラスワイン (白) 500円

マジェ 2800円

【国】フランス【生産者】Domaine De Mage【地方】南西地方
 【味】辛口 【ブドウ品種】ユニブラン
 世界一お買い得感の高い白ワインとしてワインスペクティアー誌で紹介された白。
 ボリュウム感のある果実味が特徴です。

ピエロパン 4800円

【国】イタリア【生産者】Pieropan【地方】ヴェネト【味】辛口
 【ブドウ品種】ガルトナーガ/80 シャルドネ/15 トレッピアーノ/5
 ソアーヴェを語るときに抜きにして語れない作り手ピエロパン。
 大量生産では味わうことができない本物ソアーヴェをご堪能ください。

シャブリ 5800円

【国】フランス【生産者】Laroche【地方】ブルゴーニュ
 【味】辛口 【ブドウ品種】シャルドネ
 シャブリならではの深くキレのある酸味が特徴です。
 作り手はシャブリ地区の第一人者ラロッシュ。
 ※価格は全て税抜価格となっております。