

キムチ・ナムル

～すべて一から手作りしております～

自家製キムチ (当店自慢の自家製白菜キムチです)	600円
自家製カクテキ (大根のキムチです)	600円
自家製オイキムチ (さっぱりとしたキュウリの辛くないキムチです)	600円
自家製キムチ盛り合わせ	1,100円
自家製もやしナムル	650円
自家製ナムル盛り合わせ	1,000円
混ぜナムル (挽肉を混ぜた逸品です。是非!)	1,200円

サラダ

433 サラダ (塩テイストのさっぱりとしたサラダです)	900円
チュレギサラダ (韓国定番のごま油ベースのサラダです)	900円
韓国風アボカドとトマトのサラダ	1,200円
冷やしトマト	650円
サンチュ (特製味噌とエゴマ)	700円

一品料理

韓国のり	550円
韓国風やっこ	600円
チャンジャ	700円
アボカドチャンジャ (美味しいと評判! 珍しいシシャモのチャンジャ)	900円
ソーセージ	900円
ニンニクのホイル焼き	1,000円
白センマイ刺し	1,200円
炙りユッケ (塩 or タレ)	1,500円
ウニの炙りユッケ	2,500円

タン ～一味違う絶品のタンです～

並タン	1,100円
上タン塩	2,100円
ネギタン塩（肉の上にたっぷり刻みネギが盛られています）	2,400円
極上タン厚切り（一番おいしい部分を贅沢厚切りに）	3,800円
トッピング刻みネギ	500円

ハラミ

和牛ハラミ	2,400円
和牛厚切りハラミ	3,200円

カルビ

和牛カルビ	1,500円
和牛霜降りカルビ	2,300円

赤身

カメノコ（肉質がきめ細かく、繊細な味わい）	1,500円
シンシン（ロースの王様）	2,150円
厚切りランプ	2,800円
イチボ（サシのうま味が凝縮された希少部位）	2,100円
メガネ（柔らかさと赤身のうま味がたっぷり）	1,950円
リブロース	3,000円
（リブマキ部分を使用した幻の逸品。柔らかさ、味、脂ののり等どれをとっても一級品）	
リブシン	3,500円
（ツヤ、霜降りの美しさは見た目に優雅。肉質はキメ細かく、舌ざわりの柔らかさはまさに感動もの）	
ミスジ（1頭から2キロしか取れない希少肉。美味です。）	2,900円
特選ヒレ（とても柔らかく脂身が少ない上品な味わい。）	6,000円
ロースの盛り合わせ	4,500円
（すき焼き風、玉子だれ付き。当店おすすめです。）5種2切れ。増量可能。	
ネギロース	2,200円
ネギカルビ	2,200円

厚切り盛り合わせ	5,800円
----------	--------

寿司

和牛握り(三貫)	1,500円
追加一貫	500円
ウニ軍艦(二貫) ☆数量限定☆	2,400円
追加一貫	1,200円

ご飯・麺

ライス(小)	300円
ライス(中)	350円
ライス(大)	400円
ネギたまライス	700円
そばろご飯	700円
ビビンバ	1,100円
石焼きビビンバ	1,350円
石焼きチーズビビンバ	1,600円
肉飯(ご飯、肉、野菜に秘伝のタレを絡めたクセになる一品!)	1,000円
冷麺	1,400円
冷麺ハーフ	900円
ビビン冷麺(甘辛口の酢味噌を麺に絡めた韓国風冷やし中華です)	1,300円

スープ

わかめスープ	900円
玉子スープ	900円
野菜スープ	900円
コムタンスープ(牛テールを煮込んだ優しいスープです)	1,200円
ユッケジャンスープ(肉と野菜の辛口スープです)	1,200円

★スープ類は全て+300円でご飯か麺を入られます

デザート

塩のジェラート(バニラタイプ)	700円
本日のアイス	550円
杏仁豆腐	550円
コーヒーゼリー	650円

ホルモン

上ミノ(塩・味噌)	1,600円
極みホルモン(塩・味噌)	1,200円
ぶつ切りレバー	1,000円
新鮮レバー	1,600円
ハツ	1,000円
ハツサシ	1,200円
ホルモン4点盛り合わせ	2,400円

豚・鶏・海鮮

三元豚の豚カルビ	1,100円
三元豚のトントロ	1,100円
イカ焼き	1,500円

野菜焼き

アスパラ焼き	850円
マッシュルーム焼き	850円
ネギ焼き	700円
やまいも焼き	800円
玉ねぎ焼き	700円
ヤングコーン焼き	800円
野菜焼き盛り合わせ	1,300円