

野菜を美味しく愉しむ韓国料理

食材を発酵させて作る本物のキムチなど、
化学調味料を使わず、
丁寧に出汁を取り、
手づくりこだわりました。

韓国料理が好きな方にも、
辛い料理が苦手な方にも
是非食べていただきたい。

어머니

OMONI

お通し

450

青唐辛子と椎茸等で作ったお味噌は、野菜を美味しく味わえます。

김치 金さんが伝統的な手法で作った本物の手作りキムチ (食材を発酵させているので酸味があります)

キムチ 3種盛り合わせ

손수 만든 김치 모듬 800

オモニ自慢のおススメのキムチ 3種盛り合わせ。

白菜キムチ
배추 김치 680

トマトキムチ
토마토 김치 660

きゅうりキムチ
오이 김치 530

伝承の水キムチ
물 김치 630

辛味がなく乳酸菌豊富な漬け汁ごと味わえます。

냉채 冷菜

ナムル 5種盛り合わせ

손수 만든 나물 모듬 680

野菜の美味しさにこだわった手作りナムルです。

県産春菊のチョレギサラダ

초레기 샐러드 630

生の春菊を韓国高級ごま油を使用したドレッシングで仕上げました。

包み菜野菜の盛り合わせ

야채 모듬 (ハーフ) 600
1,200

お肉や辛味のあるお料理を巻いて食べるとお野菜をいっぱい楽しめますよ。

チョッパルサラダ(胡瓜と豚足)

냉채 쪽발 680

17種類の香辛料でじっくり煮込んだ豚足をお野菜でさっぱりと。

あさり出汁の冷やっこ

조개 국물 냉두부 660

岩沼市の在来種の大豆を使った濃厚な手作り豆腐。あさりの旨味が豆本来の甘さを引き立てます。

회 刺身


フェの盛り合わせ

회 모듬

1,300

本日の鮮魚3種をお好みのタレでどうぞ。

ヤンニョムセウ

 양념새우

(5尾) 1,460

新鮮な海老を8種類の野菜や味噌を使った自家製の辛味タレに漬け込んだ逸品。

センマイ刺し

천매

660

食感と甘みを生かした牛の第三胃袋

黒毛和牛のユッケ

소고기 육회

1,800

和牛の香りと特製みそ

会津産馬刺し

말고기 회

1,500

もも肉の旨味とにんにく味噌

일품요리 一品料理

海鮮チヂミ

해물 파전

880

自慢のキムチが入ったチヂミです。

ポッサム(蒸し豚)

보쌈

1,500

宮城県産の三枚肉をこだわりの火入れで仕上げました。お野菜と一緒に召し上がりください


豚足

족발

950

コラーゲンたっぷりのスネと豚足を17種類の香辛料でじっくりと煮込みました。

ヤンニョムチキン(4個)

 닭 튀김

630

これが、オモニのヤムニョンチキンです。

일품요리 一品料理

牛肉と生きくらげのチャプチェ

소고기 잡채

1,000

タンミョンと呼ばれる春雨と野菜などを炒めました。牛肉の旨味と香りをお楽しみください。

イカのキムチ炒め

 오징어 김치 볶음

730

ブリブリのイカを自慢のキムチで炒めました。


豚のホルモン炒め

 곱창 볶음

730

国産の「シロ」を噛みしめてください。

骨付きカルビ

 갈비 찜

1,500

パジョリ(辛味ネギ)と一緒にお召し上がりください。骨の周りのお肉は骨からの旨味が詰まっています。美味しいです。

냄비 煮込み料理


牛すじ煮込み

소 힘줄 조림

600

大根と国産牛すじ肉を昆布の合わせ出汁で煮込みました。

タットリタン

 닭 도리탕

1,200

骨付き鶏肉と、じゃがいも、唐辛子の風味を感じてください。

ソロンタン

설렁탕

1,680

牛骨と牛スジ、牛タンを丁寧に煮込んで仕上げた引き算のスープ！

냄비 煮込み料理

カムジャタン

감자탕 (2人前) 1,650

骨付きの豚の背肉、じゃがいも、えごまを特製の自家製味噌で煮込みました。

スンドゥブチゲ

순두부 찌개 1,400

スンドゥブ(お豆腐)とあさりと一緒に唐辛子の効いた丁寧に抽出した豚骨スープで煮込みました。

ユッケジャン

육개장 1,500

牛スジとネギ、ぜんまい、もやしを唐辛子の効いた丁寧に抽出した豚骨スープで煮込みました。

サムゲタン

삼계탕 (2人前) 3,800

若鶏のお腹に、もち米や高麗人参、なつめ、栗などを詰めて煮込んだ韓国の伝統料理です。

半ゲタン

반계탕 2,000

お一人でも楽しめるハーフサイズのサムゲタンです。

삼겹살 サムギョプサル

サムギョプサルセット

삼겹살 (2人前) 3,800

宮城県産の三枚肉をたっぷりのお野菜で包んでお召し上がりください。

追加具材

サムギョプサル(豚バラ肉) (1人前) 800

薬味セット (1人前) 400

味噌セット (1人前) 200

식사 お食事

ビビンバ

비빔밥

1,000

ご飯の上に8種類のナムルや野菜を彩りよく盛り付けました。よく混ぜてお召し上がりください。

石焼ビビンバ

돌솥 비빔밥

1,100

熱々の石鍋で香ばしく仕上げます。辛味はお好みで加えながら、よく混ぜてください。

韓国の本格冷麺

냉면

950

丁寧に牛骨から取ったスープとこだわりのキムチで。お好みでお酢を入れてお召し上がりください。

レモンの冷麺

레몬 냉면

950

さわやかなレモンの風味と発酵した白菜のうま味のバランスが絶妙です。

キンパ(韓国海苔巻き)

김밥

1,300

マグロとキムチが入った海苔巻きです。



ソウル 仁政殿

디저트 デザート

本日のアイス

아이스크림

400

어
머
니



O M O N I

お飲み物
음료

맥주ビール

キリン一番搾り樽生

키린 생맥주

(ジョッキ) 630

一番搾り麦汁を贅沢に使ったビール。

テラビール

테라 병맥주

(330ml) 850

韓国直輸入のラガービール。スッキリした味わいです。

クラフトビール

크래프트 맥주

(グラス) 720

本日のクラフトビール。銘柄はスタッフにお尋ねください。

하이볼ハイボール

ハイボール

리끄 하이보르

550

〈キリンウイスキー陸〉をハイボールにしました。スパイシーさと甘さの調和のとれた味です。

사와サワー・酎ハイ

レモンサワー

레몬 청

500

グレープフルーツサワー

자몽 청

500

緑茶ハイ

녹차 하이

500

ウーロンハイ

오롱차 하이

480

포도주ワイン

この他ボトルワインもごございます。詳しくはスタッフまで。

赤ワイン(カリフォルニア)

레드

(グラス)

500

白ワイン(カリフォルニア)

화이트

(グラス)

500

소주

韓国焼酎

飲み方をご指定ください【ロック】【水割り】【ソーダ割り】【お湯割り】

チャミスル(竹炭ろ過)

(グラス) 480

참이슬

(ボトル 700ml) 2,200

竹炭ろ過で仕上げた透明感のある味わいの中に、まろやかなうま味を感じます。

일본소주 本格焼酎

飲み方をご指定ください【ロック】【水割り】【ソーダ割り】【お湯割り】

芋焼酎 黒霧島(宮崎県)

도란 소주

(グラス) 480

トロツとしたあまみと、キリツとした後切れが特徴。ジャンルを選ばない食中酒です。

麦焼酎 一粒の麦(鹿児島県)

보리 소주

(グラス) 480

濃厚で円いコクと旨味、柔らかい含み味、軽快な香りの中に芳醇な味わいがたまりません。

일본술

日本酒

日高見 超辛口純米(宮城県石巻市)

히타카미

(グラス) 700

米のうま味とキレの良さが特長。地元宮城の辛口の定番です。

赤武 純米吟醸(岩手県盛岡市)

아카부

(グラス) 800

フルーティーでジューシーなうま味と心地よい余韻が楽しめます。

伯楽星 特別純米(宮城県大崎市)

하쿠라쿠세이

(グラス) 700

究極の食中酒は韓国料理でも間違いなし！

막걸리 韓国のマッコリ

釜山生マッコリ

부산생탁 막걸리

(グラス) 480

非加熱処理のフレッシュなマッコリです。

長紅參マッコリ

인삼막걸리

(グラス) 500

高麗人參の最高級品〈紅參〉エキスを使ったマッコリです。

トンドンジュ

부산동동주

(グラス) 480

雑味の少ない、サラっとしてゴクゴク飲めるタイプのマッコリです。



ハンアリ(壺入りマッコリ)

항아리

1,980

マッコリは上記の銘柄からお選びいただけます。
韓国ではおなじみのスタイルです。
おたまですくって、皆さんでお楽しみください。



ソウル 景福宮

일본 막걸리 日本のマッコリ

春玉の白(福島・末廣酒造)

춘옥의 백

(ボトル 330ml) 880

にごり酒の技術を使って、米と米麴から造るマッコリ風清酒。微発泡でさわやかに飲めます。

ホームランまっこり(山形・楯の川酒造)

홈런 막걸리

(ボトル 720ml) 2,200

米どころ山形の酒造からどぶろくでもなく甘酒でもない「食べる感覚」のマッコリです。

매실주 梅酒

飲み方をご指定ください【ロック】【水割り】【ソーダ割り】【お湯割り】

ふんわり鏡月(梅酒)

경월매실주 (グラス) 450

天然水由来の澄みきった味わいが特長の「鏡月」をベースに果実のやさしい風味を加えました。

佐藤農場の梅酒(青梅)

청매실주 (グラス) 530

「伯楽星」の酒蔵から、宮城県産の青梅を宮城の地酒でつけました。青梅を使ってスッキリ。



慶州 雁鴨池

무알콜ノンアルコール

KIRIN 零 ICHI
제로이찌 (小瓶) 450

アサヒドライゼロ
도라이제로 (小瓶) 450

ノンアルコール梅酒
제로 매실주 (グラス) 500

韓国シッケ(甘酒)
식혜 (グラス) 500

음료 ソフトドリンク

サントリー
黒ウーロン茶
우롱 차 400

緑茶
녹차 300

コカ・コーラ
코카콜라 300

ジンジャーエール
진저에일 300

トマトジュース
토마토 주스 300

覆盆子(ポップンジャ)酒 (グラス) 530

복분자 (ボトル 375ml) 2,000

覆盆子(ポップンジャ)とは野イチゴのこと。その覆盆子を焼酎に漬け込んだ甘ロワインのような果実酒です。滋養強壮や疲労回復、心臓病などに効果があることに加え、アンチエイジングや、美肌に嬉しい効果があると言われている。

百歳酒(ペクセジュ)

백세주 (グラス) 580

韓国の伝統的なお酒。もち米を発酵させ、カムチョ(甘草)、インサム(人参)、オミジャ(五味子)、クギジャ(枸杞子)など様々な漢方を原料のお酒です。

すっきりした飲み心地とフルーティーな香りが料理の美味しさを引き立てます。

高麗人参酒

고려 인삼주 (グラス) 880

高麗人参は血液循環を促進して免疫力を高め、コレステロールの低下、そして美肌効果もあると言われています。お酒というよりも健康食品。

まるごと高麗人参酒

고려 인삼주 (ボトル 375ml) 2,800

高麗人参がまるごとボトルに入ったお酒です。見た目からも、効きそうな雰囲気伝わります。こちらはアルコール度数がやさしめなので、炭酸などで割ってお愉しみください。

ムンベ酒

문배술 (ボトル 375ml) 2,200

高麗の王室に献上された酒。原料は小麦の麴と粟、モロコシから造られます。さっぱりとした飲み口ですが、名前の通り梨を熟したような香りが特長です。喉ごしが柔らかくてお料理にも合わせやすいお酒です。

梨薑酒(イガンジュ) (グラス) 580

이강주 (ボトル 375ml) 2,500

梨薑酒は全州で醸された焼酎に、梨の爽やかな甘み、ショウガの辛味、ウコン、桂皮を漬け込み、最後にハチミツで味を調えた特徴的な香りの酒です。

韓国全国酒品評会において2年連続で大賞を受賞し、名実ともに韓国を代表する伝統酒となった。