

점심ランチ

ご飯〈宮城県産ひとめぼれ〉はおかわり自由です。

ヤンニョムセウ定食

 양념새우 정식

税抜 1,255 円 (税込 1,380 円)

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、韓国で人気の一品。

デジカルビ定食

돼지갈비 정식

税抜 1,000 円 (税込 1,100 円)

旨味たっぷりの宮城県産の三枚肉のステーキです。

ビビンバ定食

비빔밥 정식

税抜 910 円 (税込 1,000 円)

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。

海鮮ビビンバ定食

해삼물 비빔밥 정식

税抜 1,255 円 (税込 1,380 円)

新鮮なお刺身とこだわりのナムルやお野菜を盛り付けました。よく混ぜてお召し上がりください。

石焼きビビンバ定食

돌솥 비빔밥 정식

税抜 1,000 円 (税込 1,100 円)

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。

ポッサム定食

보쌈 정식

税抜 1,346 円 (税込 1,480 円)

宮城県産の三枚肉をじっくり蒸し上げました。お野菜と一緒に召し上がりください。

スンドゥブ定食

 순두부찌개 정식

税抜 910 円 (税込 1,000 円)

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抽出した豚骨スープで煮込みました。

ユッケジャン定食

 육개장 정식

税抜 1,000 円 (税込 1,100 円)

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

ソロンタン定食

설렁탕 정식

税抜 1,255 円 (税込 1,380 円)

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！

金さんが伝統的な手法でつくった本物の手作りキムチとナムルをご一緒に。

食材を発酵させて作る本格的なキムチなど、
化学調味料を使わず丁寧に汁を取り、
手づくりにこだわって調理しています。
お米は〈宮城県産ひとめぼれ〉です。

ランチタイムをご用意しているお茶は
韓国の〈ドゥングレ茶〉です。
疲労回復効果があると言われています。
その他、不眠・便秘・イライラの解消や、
美肌効果も期待されています。

맥주 ビール

キリン一番搾り樽生	(グラス)	300
키린 생맥주	(ジョッキ)	630

一番搾り麦汁を贅沢に使ったビール。

음료 ソフトドリンク

サントリー 黒ウーロン茶	400	緑茶	300
우롱 차		녹차	
コカ・コーラ	300	ジンジャーエール	300
코카콜라		진저에일	
トマトジュース	300		
토마토 주스			

무알콜 ノンアルコール

KIRIN 零 ICHI		アサヒドライゼロ	
제로이찌	(小瓶) 450	도라이제로	(小瓶) 450

その他、様々なお飲み物もございます。
お気軽にスタッフまでお申し付けください。