

素材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、

手づくりにごこだわりました。

어머니

OMONI

お通し

税抜 409 円 (税込 450 円)

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 4 種盛り合わせ

손수 만든 김치 모듬

税抜 728 円 (税込 800 円)

オモニ自慢のおススメのキムチ 4 種盛り合わせ。

白菜キムチ
배추 김치 税抜 619 円
(税込 680 円)

トマトキムチ
토마토 김치 税抜 600 円
(税込 660 円)

きゅうりキムチ
오이 김치 税抜 482 円
(税込 530 円)

伝承の水キムチ
물 김치 税抜 573 円
(税込 630 円)

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

税抜 619 円 (税込 680 円)

野菜の美味しさにこだわった手作りナムルです。

チョレギサラダ

초레기 샐러드

税抜 573 円 (税込 630 円)

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

(ハーフ) 税抜 546 円 (税込 600 円)

야채 모듬

税抜 1,091 円 (税込 1,200 円)

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。

豚足と胡瓜のサラダ(チョッパルサラダ)

냉채 쪽발

税抜 619 円 (税込 680 円)

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

税抜 600 円 (税込 660 円)

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

ヤンニョムセウ **おすすめ**

양념새우

(5尾) 税抜 1,346円 (税込 1,480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逸品。

オモニのお刺身盛り合わせ

회 모듬

税抜 1,182円 (税込 1,300円)

本日の鮮魚3種をお好みのタレでどうぞ。

オモニのお刺身盛り合わせ(ヤンニョムセウ付き)

회 모듬

税抜 1,528円 (税込 1,680円)

本日の鮮魚3種に、当店自慢のヤンニョムセウがセットに。

センマイ刺し

천매

税抜 600円 (税込 660円)

食感と甘みを生かしたセンマイ(牛の第三胃袋)を自家製の酢味噌タレで。

黒毛和牛のユッケ

소고기 육회

税抜 1,637円 (税込 1,800円)

和牛の香りを特製みそでお楽しみください。

会津産馬刺し

말고기 회

税抜 1,364円 (税込 1,500円)

もも肉の旨味を、自家製のんにく味噌で。



ソウル 景福宮

일품요리 一品料理

海鮮チヂミ

해물 파전

税抜 910 円 (税込 1,000 円)

自慢のキムチが入ったチヂミです。

ポッサム(蒸し豚)

보쌈

税抜 1,364 円 (税込 1,500 円)

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

豚足

족발

税抜 573 円 (税込 630 円)

コラーゲンたっぷりのスネと豚足を 17 種類の香辛料で 5 時間じっくりと煮込みました。

ヤンニョムチキン(4 個)

닭 튀김

税抜 591 円 (税込 650 円)

これが、オモニのヤムニョンチキンです。

牛肉と生きらげのチャプチェ

소고기 잡채

税抜 728 円 (税込 800 円)

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。

デジキムチ炒め

돼지 김치 볶음

税抜 773 円 (税込 850 円)

豚の三枚肉を名物のキムチで炒めました。

牛のホルモン炒め

곱창 볶음

税抜 710 円 (税込 780 円)

シマチョウを特製タレで炒めました。添えてあるキムチとナムルと合わせて召し上がりください。

骨付きカルビ

갈비 짬

税抜 1,364 円 (税込 1,500 円)

パジョリ(辛味ネギ)と一緒に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。

냄비 煮込み料理

牛すじ煮込み

소 힘줄 조림

税抜 546 円 (税込 600 円)

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

税抜 637 円 (税込 700 円)

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

税抜 1,528 円 (税込 1,680 円)

牛骨と牛スジ、牛タンを丁寧に煮込んで仕上げました。

カムジャタン

감자탕

税抜 1,500 円 (税込 1,650 円)

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

税抜 1,273 円 (税込 1,400 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に抽出した豚骨スープで煮込みました。

ユッケジャン

육개장

税抜 1,364 円 (税込 1,500 円)

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

税抜 3,455 円 (税込 3,800 円)

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

税抜 1,818 円 (税込 2,000 円)

お一人でも楽しめるハーフサイズのサムゲタンです。

식사 お食事

ビビンバ

비빔밥

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。

石焼ビビンバ

돌솥 비빔밥

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。

韓国の本格冷麺

냉면

税抜 864 円 (税込 950 円)

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

税抜 864 円 (税込 950 円)

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

税抜 1,182 円 (税込 1,300 円)

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

税抜 364 円 (税込 400 円)

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) 税抜 573 円 (税込 630 円)

一番搾り麦汁を贅沢に使ったビール。

テラビール

테라 병맥주

(330ml) 税抜 773 円 (税込 850 円)

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) 税抜 655 円 (税込 720 円)

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

税抜 500 円 (税込 550 円)

〈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

税抜 455 円
(税込 500 円)

グレープフルーツサワー

자몽 청

税抜 455 円
(税込 500 円)

緑茶ハイ

녹차 하이

税抜 455 円
(税込 500 円)

ウーロンハイ

오롱차 하이

税抜 437 円
(税込 480 円)

포도주 와인

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) 税抜 455 円
(税込 500 円)

白ワイン(カリフォルニア)

화이트

(グラス) 税抜 455 円
(税込 500 円)

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) 税抜 437 円 (税込 480 円)

참이슬 (ボトル 700ml) 税抜 2,000 円 (税込 2,200 円)

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)

토란 소주 (グラス) 税抜 437 円 (税込 480 円)

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) 税抜 437 円 (税込 480 円)

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) 税抜 637 円 (税込 700 円)

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) 税抜 728 円 (税込 800 円)

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) 税抜 637 円 (税込 700 円)

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) 税抜 437 円 (税込 480 円)

非加熱処理のフレッシュなマッコリです。

長紅参マッコリ

인삼막걸리

(グラス) 税抜 455 円 (税込 500 円)

高麗人参の最高級品〈紅参〉エキスを使ったマッコリです。

トンドンジュ

부산동동주

(グラス) 税抜 437 円 (税込 480 円)

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

税抜 1,800 円

(税込 1,980 円)

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)

税抜 800 円 (税込 880 円)

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)

税抜 2,000 円 (税込 2,200 円)

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) 税抜 410 円 (税込 450 円)

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) 税抜 482 円 (税込 530 円)

「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

キリンゼロイチ 税抜 410 円
제로이찌 (小瓶) (税込 450 円)

アサヒドライゼロ 税抜 410 円
도라이제로 (小瓶) (税込 450 円)

ノンアルコール梅酒 税抜 455 円
제로매실주 (グラス) (税込 500 円)

韓国シッケ(甘酒) 税抜 455 円
식혜 (グラス) (税込 500 円)

음료 ソフトドリンク

サントリー 税抜 364 円
黒ウーロン茶 우롱 차 (税込 400 円)

緑茶 税抜 273 円
녹차 (税込 300 円)

コカ・コーラ 税抜 273 円
코카콜라 (税込 300 円)

ジンジャーエール 税抜 273 円
진저에일 (税込 300 円)

オレンジジュース 税抜 273 円
오렌지 주스 (税込 300 円)

覆盆子(ポップンジャ)酒 (グラス) 税抜482円 (税込530円)

복분자 (ボトル375ml) 税抜1,819円 (税込2,000円)

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) 税抜528円 (税込580円)

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) 税抜800円 (税込880円)

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) 税抜2,546円 (税込2,800円)

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、効きそうな雰囲気が伝わります。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) 税抜2,000円 (税込2,200円)

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) 税抜528円 (税込580円)

이강주 (ボトル375ml) 税抜2,273円 (税込2,500円)

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。