



サムギョツサル
삼겹살

韓の おいし



韓国風鉄板鍋

한국식 철판구이

ドリンク

ビール

맥주



アサヒスーパードライ 生ビール 中ジョッキ	450円
ビンビール 中瓶	490円
シャンデーガフ	390円
レッドアイ	390円
カシスビア	390円
アサヒドライゼロ (ノンアルコール)	390円

韓国焼酎

한국 소주

ストレート・ロック・水割り・お湯割りからお選び下さい

JINROジャパン	グラス 390円 ミニボトル 900円
JINROチャミスル	グラス 390円 ミニボトル 900円

日本焼酎

일본 소주

ロック・水割り・お湯割りからお選び下さい

二階堂〔麦〕	390円
隠し蔵〔麦〕	490円
さつま司〔芋〕	390円
黒霧島〔芋〕	490円

サワー

사워

ハイボール	390円
ウイスキージンジャー	390円
黒ウーロンハイ	390円
コークハイ	390円
カルピスサワー	390円
ライムサワー	390円
レモンサワー	390円

果肉入りサワー

柚子サワー	390円
アロエサワー	390円
生搾りグレープフルーツサワー	490円
生搾りグレープフルーツ 白桃おろしサワー	490円

マッコリ

막걸리

マッコリ	グラス 390円 かめ 1,800円
------	--------------------------

マッコリカクテル

막걸리 카테일

ビアマッコリ	390円
生搾りグレープフルーツマッコリ	490円
オレンジマッコリ	390円
カルピスマッコリ	390円
柚子マッコリ	390円
レモンマッコリ	390円
ライムマッコリ	390円
白桃おろしマッコリ	390円
カシスマッコリ	390円

カクテル

카테일

カシスオレンジ	390円
カシスアップル	390円
カシスソーダ	390円
カシスウーロン	390円

果実酒

과일주

梅酒	390円
----	------

ノンアルコールカクテル

논알콜 카테일

Wレモン&ソーダ	390円
アロエ&ジンジャー	390円
生グレープフルーツ&カルピス	390円
柚子&ジンジャー	390円
アップル&ジンジャー	390円

ソフトドリンク

소프트ドリンク

韓の黒烏龍茶・コーラ・カルピス
ジンジャーエール・リンゴジュース
オレンジジュース 各290円

特製ドリンク

(HOTまたはICE)

柚子茶	各390円
アロエ茶	各390円

ソフトドリンク 飲み放題

90分間	大人 390円 子供 190円 (小学生以下)
------	-------------------------------

【注意事項】
※未成年者へのアルコールの提供はいたしません。
※ご提供の際年齢をご確認させていただく場合がございます。

韓国風鉄板鍋

한국의식 철판구이

オススメ
一番人気

当店一番人気の鉄板鍋
医食同源の考え方がある韓国では栄養バランスの良い料理が多くあります韓のおしりオリジナルの「韓国風鉄板鍋」はたっぷりの肉・野菜に「秘伝のタレ」それぞれの旨みが合わさって一口食べたら止まらない美味しさです

名物

韓国風鉄板鍋

辛さのチョイス 三段階の中からお選びいただけます

- 【普通】・・・辛くないです
- 【中辛】・・・ほどよい辛さです
- 【辛口】・・・辛いのが好きな人にオススメです

韓国風塩鉄板鍋

自慢の鉄板鍋を特製の塩だれスープで仕上げております。辛いのが苦手な方にも満足して味わえる絶品のお鍋です。

プルコギ風鉄板鍋

「プル」は「火」、「コギ」は「肉」、の意で日本でいう「すき焼き」です。お肉やお野菜の旨みを吸ったスープで食べるメのうどんはおすすです。

各鉄板鍋のご注文は
2人前より

1人前

各 1,190円

※表示価格は税抜きです。ご注文総額には別途消費税が加算されます。

おしり奉行の

おいしい鉄板鍋の作り方



まずは中火で火にかける！！

強火だと焦げやすいから中火じゃぞい！
野菜がしんなりしてお鍋の高さが半分になるまで待つじゃぞい！！
火にかけながらホルモンをほくすのを忘れるんじゃないぞい！豆腐も芯まで温めるようにスープに浸すのじゃ！



5～6分後、お鍋を混ぜる

トンクを使って豚バラ肉ともやしをひっくり返すんじゃ！お肉はややお鍋の真ん中に持っていくのがポイントじゃぞ！
ひっくり返すのが難しかったら肉を全体的にほくしてお肉をやや真ん中にスープに浸るくらいにするのも良いぞい！
大切なのは美味しく作るうとする愛情じゃからのう！



さらに5～6分ほど煮込む

もう少しじゃ！つばを飲み込んで待つんじゃぞい
出来上がりのポイントは玉ねぎが透明になっている
ころじゃ！お肉は赤ければまだ火は通っておらぬから
気をつけるんじゃぞ！出来上がり状態がわからなければわしの家来(従業員)を呼ぶんじゃぞい！

以上の手順で調理すると、あまり出しの必要はなくてできます。はじめはあっさりし、徐々に味わい深くなってまいります。味が濃くて食べきれないという最悪の事態はありません。最後まで残った汁で雑炊などのメものをそのまますまみいただけます。



深めの鍋皿に具材をいれる

お肉やお野菜をバランスよくよそうんじゃぞい！
ホルモン・豚バラ肉・たっぷりの野菜を堪能するのじゃ！食したあとは「マシッソヨ！」(美味しいです！)じゃぞ！



お好みのお肉、お野菜を追加して
自分好みのお鍋を楽しみましょう

具材が無くなる前に好みのお肉や野菜を頼むのじゃ！
お鍋の辛さを追加する「赤玉」や「おろしにんにく」は無料じゃから味変わりも楽しむことができますぞい！
お鍋のスープが減りすぎた時は火を止めてわしの家来(従業員)を遠慮なく呼べ！
おいだしスープを入れてもらおうんじゃ！



具材の旨味が凝縮されただしで、
雑炊、ラーメン、うどんなどのメものを
お楽しみください

わしはやはりメには
ラーメンじゃのう～！

追加具材

メイン

ホルモン盛り(てつちゃん・小腸)

豚バラ 490円

牛バラ 590円

竹筒つくね 490円

海鮮盛り合わせ(有頭えび・夜干しイカ) 690円

海鮮つみれ 590円

辛味鶏 490円

ソーセージ 390円

厚切り豚バラ 490円

豆腐 290円

マンドウ 390円

お野菜

鍋野菜盛り(キャベツ・もやし・たまねぎ・ニラ) 590円

揚げニンニク 190円

たまねぎ 290円

もやし 290円

ニラ 290円

キャベツ 290円

白菜キムチ 290円

山芋 290円

プチトマト 290円

韓国食材

トック 390円

トッポッキ 390円

純豆腐 390円

手長タコキムチ 590円

韓国春雨 290円

韓国春肉 290円

韓国春肉 290円

韓国春肉 290円

韓国春肉 290円

韓国春肉 290円

韓国春肉 290円

韓国春肉 290円

韓国春肉 290円

韓国春肉 290円

韓国春肉 290円

韓国春肉 290円

韓国春肉 290円

韓国春肉 290円

韓国春肉 290円

韓国春肉 290円

韓国春肉 290円

韓国春肉 290円

サムギョッサル

삼겹살

野菜で包んで食べる

韓国の伝統料理

サムギョッサルは
厳選された豚の三枚肉を
キムチ・もやしと一緒に
カリカリになるまで焼き
お好みの薬味・味噌と一緒に
チシャ菜、ごまの葉、サニーレタスなどの
葉野菜で巻いて食べます
野菜がたっぷり摂れる
韓国定番の焼肉料理です



ご注文は
2人前より

1人前

1,290円

選べる味付け豚バラ肉 1人前 1種類 ※特殊加工で柔らかくしています。



ノーマル



ニンニク



辛みそ



ハーブ

※表示価格は税抜きです。ご注文総額には別途消費税が加算されます。

おしり奉行の
おいしいサムギョッサルの作り方

おしり奉行の
おいしいサムギョッサルの食べ方



鉄板に火にかける。強火にすると焦げやすいので中火をお願いします

鉄板から流れ落ちる油の受皿は動かさんようにのう！

お肉・もやし・キムチをのせて、脂を落としながら焼き上げます

お肉は両面しっかりと焼くぞい！



焼きあがったお肉とお好みの薬味で巻いて食べます
青唐辛子は大変辛いのでのせ過ぎに注意して下さい

青唐辛子は激辛じゃ！
入れすぎ注意じゃぞ！
食したあとは「マシッソヨ！」(美味しいです！)じゃぞ！



お肉の表面がカリッと焼きあがったらハサミでカットします

好みの大きさにカットしていくんじゃ！
欲張って大きくカットしすぎると食べにくいから気をつけるんじゃぞい！

もやしとキムチがしんなりしてきたら軽く混ぜ合わせます。

もう少しで完成じゃ！
つばを飲み込んで待つんじゃぞい！



辛みそ、ニンニク、ハーブ味の豚肉もお楽しみください
プチトマト、山芋を軽く焼いても美味しく頂けます

お肉はなくなる前に頼むのじゃ！
包んで食べる野菜も忘れるんじゃないぞい！



お肉、お野菜が焼けましたら豚肉を葉っぱに乗せて、お好みの薬味を加えて巻いて食べます。

具材が焼けたら弱火にするのがポイントじゃ！

炒めたもやし、キムチを豚肉と混ぜて豚キムチのようにしても美味しく頂けます。



最後は残ったお肉を細かく刻んでチャーハンをお楽しみください。

メにはチャーハンを頼むのじゃ！
わしは玉子はつぶす派じゃぞ！

追加具材

メイン

豚バラ(ノーマル・ニンニク・辛みそ・ハーブ)

薄切り豚肉

焼きキムチ

焼きもやし

一夜干しイカ

辛味鶏

海鮮盛り合わせ(有頭えび・一夜干しイカ)

ソーセージ

お野菜

プチトマト

カイワレ

キュウリ

水菜

山芋

薬味

きざみ青唐辛子

揚げニンニク

薬味セット

チシャ味噌

おろしニンニク

荒白髪ねぎ



ご飯もの

鉄板チャーハンセット

にんにくチャーハンセット

トッピングチーズ

サービス

サービス

サービス

サービス



チヂミは韓国のお好み焼。
鉄板でじっくり焼きあげるの
外はサクサク、中はもっちり
の韓のおしり自慢のチヂミです

チヂミ

オスガ
人気

女性に人気のチヂミ



ニラたっぷりチヂミ 490円



韓国海苔チヂミ 590円



海鮮チヂミ 690円



豚チーズチヂミ 690円



韓国もちとチーズチヂミ 690円



とろ〜りチーズと
ポテトのチヂミ 690円

オリジナルチヂミ



豆腐と明太マヨチヂミ 690円



野菜たっぷりチヂミ 490円



牛すじチヂミ 590円



宮廷チヂミ
740円



チョジャン(酢みそ)
韓国の済州島式

柚子塩
日本式

チヂミダレ
韓国の大陸式

チヂミの
美味しい召し上がり方
そのままでも美味しいチヂミですが、
色々な食べ方でお楽しみください！

※表示価格は税抜きです。ご注文総額には別途消費税が加算されます。

オスガ
人気



チェジュ島の
手作りチャプチェ 490円



ゴマの香りの韓国海苔
290円



特製ナムルの3種盛り
490円



キムチ職人の白菜キムチ
290円



自家製オイキムチ 290円
【きゅうりキムチ】



キムチ3種盛り 590円



シャッキリ!もやしナムル 290円



プチトマトのナムル
390円



サーモンユッケ 490円



大根チャンジャ 390円



キムチとナムルの4種盛り 590円



タラチャンジャ
460円



手長タコキムチ 590円



サクサク山芋キムチ
290円

辛さの目安

ピリ辛! 中辛!! 激辛!!!

まずは韓国の前菜から
お楽しみください
お鍋や焼き物ができるまでの
スピードメニューです



山芋と韓国海苔の
とろろ焼 490円



やわらか牛肉の
チシャ菜包み 690円

揚げ物



ぷりぷりエビマヨネーズ
490円



手長タコの唐揚げ
490円



炎のプルダック
590円



すおめす ヤンニョムチキン 490円
【韓国風鶏の唐揚げ】



おつまみレンコンチップ 390円



ポテトフライ 290円



豚または鶏
チーズスンドゥブ 790円



豚または鶏
スンドゥブ 790円



ふわふわ玉子とトクのスープ 490円

海鮮たっぷり
スンドゥブ

790円



小鍋

とろ〜りなめらかな口当たりの
良い純豆腐と旨みたっぷりの
スープが新鮮な素材を引き立
てています。

순두부

スンドゥブは米国ロサンゼルス
コリアタウンで誕生し、
人気となって韓国に逆輸入した
メニューです



韓のサムゲタン 990円



スープマンドゥ 590円



辛ラーメン 590円

※表示価格は税抜きです。ご注文総額には別途消費税が加算されます。



韓国海苔のさっぱり塩ダレ
チョレギサラダ 490円



純豆腐の
ゴマドレサラダ 590円



冷麺サラダ 590円
【キムチソース または ゴマドレッシング】



すりおろし野菜ドレッシングの
特製サラダ 490円



韓国春雨の生春巻
スイートチリソース
590円



明洞屋台のトッポッキ 430円
【韓国のおもち】

屋台の逸品

韓国でも人気の屋台メニューを
ご用意いたしました
手軽に食べられる逸品です



とろ〜り
チーズトッポッキ 590円



牛すじ煮込み
390円



オモニのキンパ 690円
【韓国海苔巻き】



390円
おモニのキンパ(ハーフ)



ぷるぷるマンドゥ
〜韓国ポン酢〜 390円

辛さの目安

ピリ辛! 中辛!! 激辛!!!

サラダ

新鮮な素材を使用した
韓のおしりのこだわりサラダです

샐러드



若鶏のから揚げ
490円



お子様ラーメン
390円



ぷりぷりエビマヨネーズ
490円



韓国海苔のおむすび
290円



お子様ランチ
490円



辛くない
お子様メニュー

キッズ

名物 韓のおしりコース



9品 お1人様 2,500円

（前菜）

- ・キムチ3種盛り
- ・チゲジュウの手作りチャプチェ
- ・明洞屋台のトッポッキ
- ・韓国海苔のさっぱり塩ダレチヨレギサラダ
- ・海鮮チヂミ
- ・ヤンニョムチキン（韓国風鶏の唐揚げ）

（お鍋）

下記の選べる鍋4種よりお選びください

（メの物）

- ・お鍋により内容が異なりますので、下記をご覧ください

（デザート）

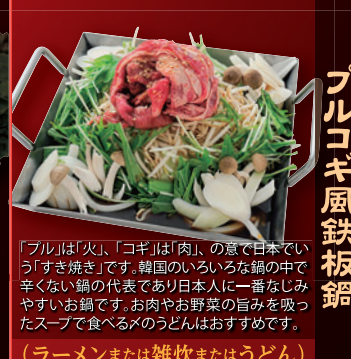
- ・デザート

選べる鍋 4 種（お鍋をお選び下さい）



サムギョプサル

（鉄板チャーハン）



プルコギ風鉄板鍋

（ラーメンまたは雑炊またはうどん）



韓国風鉄板鍋

（ラーメンまたは雑炊またはうどん）



韓国風鉄板鍋

（ラーメンまたは雑炊またはうどん）

90分間 飲み放題プラン

60品 満足プラン + 1,500円

13品 お手軽プラン + 1,000円

韓国風鉄板鍋コース



6品 お1人様 2,000円

麺・飯



玉子クッパ 490円



さっぱり韓国冷麺 790円



さっぱり韓国冷麺【小】 590円



石焼ビビンバ 790円



玉子ごはん 韓国海苔まぶし 390円

やっぱり 白ごはん！

ごはん【大】 290円

【中】 190円

【小】 90円



石焼明太マヨビビンバ 890円



石焼チーズビビンバ 890円



石焼チーズリゾット 890円



デザート

鉄板ホットック&バニラアイス 590円



柚子シャーベット 290円



バニラアイス 柚子ジャム添え 330円



チョコアイス 290円



バニラアイス 290円



自家製 コーン茶の やわらかプリン 390円

宴会で便利なコースと飲み放題

※表示価格は税抜きです。ご注文総額には別途消費税が加算されます。