



## 백숙

ペッスッ 鶏鍋定食 1700

[ペッスッ+ おかず2種+ 薬味2種]

きる かかの看板メニュー、  
大山どりの煮込みスープがメインの鍋定食。  
付け合わせのおかずや薬味と一緒にどうぞ。

### おすすめの食べ方

まずは優しいスープを一口。  
あみエビの塩辛を少しスプーンに乗せたり、  
タデギを入れてアクセントにしたり  
自由にお楽しみください。



おかず2品 (内容は仕入れにより異なります)    あみエビの塩辛    唐辛子ベースの薬味(タデギ)



## 냉면

넌뽕 韓国冷麵定食 1300

[冷麵+ おかず3種]

鶏だしスープの冷麵に  
大根の水キムチ、蒸し鶏をトッピング。  
そば粉を使った黒っぽい麵は、  
モチモチとした食感で食べ応えあり。  
食べながら、少しずつ酢やキムチを足して  
味の変化をお楽しみください。



## 비빔밥

石焼ビビンバ 1400

[ビビンバ+ スープ+ おかず1種]

4種の具材がのったビビンバ。よくかき混ぜて  
石焼鍋に焼き付け、おこげをお楽しみください。

## 순두부

### スンドゥップ定食

[スンドゥップ+ ご飯+ おかず3種]

\* おかずの内容は仕入れにより異なります。



魚介スンドゥップ

お豆腐は全て、淡路島 洲本のむらかみさんの  
豆腐を使用しております。  
風味豊かな豆腐の味をお楽しみください。

魚介スンドゥップ定食 1800

魚介出汁のスープに、海の幸がたっぷり。

豚キムチ スンドゥップ定食 1600

魚介出汁のスープにたっぷりの豚バラ肉と  
白菜キムチをトッピング。

牛すじ スンドゥップ定食 1700

魚介出汁のスープに甘辛くトロトロに炊いた  
牛すじをトッピング。

ホルモン スンドゥップ定食 1700

魚介出汁のスープに相性抜群の  
ホルモンが入ったスンドゥップ。

## 안주 및 요리류

おつまみと一品

### 만도ㄱ (韓国餃子)

韓国の水餃子。  
中にはお豆腐、お肉、  
野菜がつまっています。



4ヶ / 550

### ゆで蛸 タデギ添え

680



### 韓国風ポテトフライ

550



キムチ 500



# 주류 및 음료 飲み物

## アルコール

ハートランド [中瓶]	700
キリンググリーンズフリー (ノンアルコールビール)	550
ハイボール	600
レモン酎ハイ	600

## 韓 / アルコール

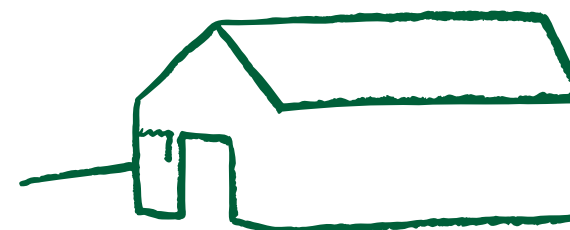
ミチョザクロ酢サワー	580
チャミスル プレーン / すもも / マスカット	800
(韓国焼酎) 眞露 is back ジンロ	360cc / 1200
生マッコリ	グラス / 700 ボトル700cc / 1800

## 韓 / ノンアルコール

ボンボン [ぶどう / 桃] 桃の果肉と大粒のブドウが丸ごと ジュースに。食感も一緒に楽しめます。	330
ミチョソーダ	400
ミチョウォーター [ザクロ / マスカット]	400

レモネード	600
ゆずソーダ	550

킬 카카  
키르 카카  
Kil KaKa



当店のチェイサーは、阿波番茶を使用しております。

徳島県の特産茶。特徴は、乳酸菌を使って茶葉を発酵させた「発酵茶」であるということ。特有の製法により、一般的なお茶の成分で気になるカフェインやカテキンの量は少ないため苦味や渋みも少なくなり、口当たりの良いまろやかな甘味と、さわやかな香りが楽しめます。