

Kil Ka Ka 메뉴

☀ 11:00-14:30 / 🌙 16:30-20:00

백숙 베스스 鶏鍋定食

1600



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。中には少量のご飯、上にはおこげのトッピング付き。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。おこげを崩して一口。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。おこげはふやふやにして食べるのもおすすめです。



냉면 넌뽕 韓国冷麺定食

1200



鶏だしスープの冷麺に大根と白菜の水キムチ、蒸し鶏をトッピング。そば粉を使った黒っぽい麺は、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。

안주 및 요리류 おつまみと一品



ジョン2種盛り合わせ

・淡路島産しらすと
あおさ海苔のジョン
・淡路玉ねぎのジョン

日本で言うチヂミです。チヂミという呼び方は韓国南部の方言で他の地域ではジョンと呼ばれていたりします。

700



만두 (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。

5ヶ / 600



스нде

豚の腸の中にもち米や春雨などを詰めて蒸した韓国式ソーセージ。

800

茹蛸と野菜の醤油漬け

600



蒸し鶏とニラの湯引き

600



豚の薄切りと発酵白菜

薄くスライスしたふわふわの蒸し豚。

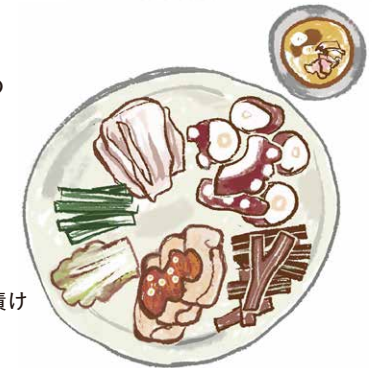
900



豚と蒸し鶏の盛り合わせ

・豚の薄切り
・発酵白菜
・蒸し鶏
・茹蛸
・野菜の醤油漬け

1500



주류 및 음료 飲み物

ハートランド[生] 650

韓

キリン零ICHI (ノンアルコールビール) 650

(韓国焼酎)

眞露 is back 360cc / 1200
ジンロ

ハイボール 550

韓

レモン酎ハイ 550

生マッコリ 700cc / 2000

ノンアルコール

コーディアルドリンク 600

ハーブやフルーツを漬け込んだ自家製シロップを使った炭酸ドリンク。お好きなシロップをお選びください。

・ラズベリー&レモン
・エルダーフラワー
・ジンジャー

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。



キ カカ
き かか
Kil KaKa

