



백숙

ペッスッ 鶏鍋定食 1600

[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。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。



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)

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。



淡路島魚介 スンドゥップ

淡路島魚介 スンドゥップ定食 1800

魚介出汁のスープに、淡路島の魚介がたっぷり。

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。

淡路島産豆腐 スンドゥップ定食 1300

魚介出汁のスープに淡路島産のおぼろ豆腐のみを入れたシンプルなスンドゥップ。



냉면

넌omyon 韓国冷麺定食 1200

[冷麺+ おかず3種]

鶏だしスープの冷麺に大根の水キムチ、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)

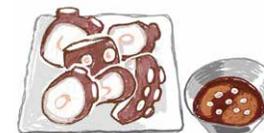
韓国の水餃子。中にはお豆腐、お肉、野菜がつまっています。



5ヶ / 600

ゆで蛸 タデギ添え

650



豚の薄切りと白菜キムチ

薄くスライスした蒸し豚。ふわふわの食感がいみつきに。

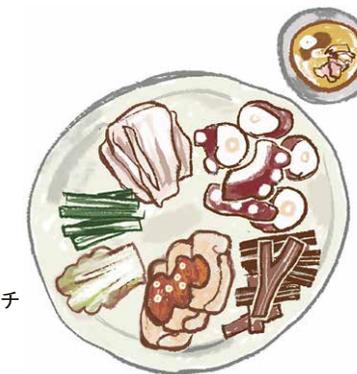
900



豚と蒸し鶏の盛り合わせ

・豚の薄切り
・白菜キムチ
・蒸し鶏
・茹蛸
・大根の水キムチ

1500



주류 및 음료 飲み物

アルコール

ハートランド [中瓶]	700
キリン零ICHI (ノンアルコールビール)	650
ホワイトホースハイボール	600
レモン酎ハイ	600

韓 / アルコール

미쵸 자크로酢사워	580
차미스루	プレーン / 950 すもも / 1000 マスカット / 1000
(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



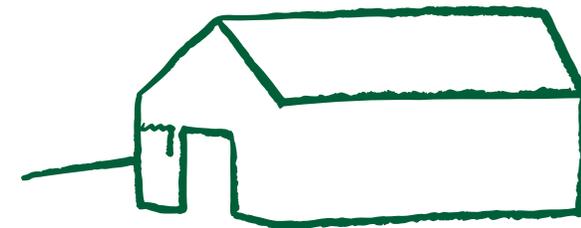
タルギエイド オレンジエイド

タルギ(莓)エイド 自家製タルギジャムのソーダ割り	500
オレンジエイド 自家製オレンジジャムのソーダ割り	500

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。	380
------------------------------------------------------------	-----

미쵸ソーダ	400
미쵸ウォーター [자크로 / 마スカット]	400

키카카
키카카
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。