Korean Cafe
HANON
Deli & Cooking School

おつまみ

ナムル盛り合わせ	¥600(¥660)
キムチ盛り合わせ	¥600(¥660)
韓国のり	¥300(¥330)
韓国風冷奴	¥500(¥550)
ポテトフライ	¥500(¥550)
ハニーバターチーズボール	¥750(¥825)
ごはん	¥250(¥275)

単品　ごはん、麺のメニュー

センチェビビンバ(単)　¥1,250(¥1,375)

ジャジャ麺(単)　¥1,200(¥1,320)

ピビンバ(単)　¥1150(¥1265)

クッパ(単)　¥1150(¥1265)

ピビン麺(単)　¥1,200(¥1,320)

クッス(単)　¥1,150(¥1,265)

ご予約メニュー

3日前までにご予約ください。
ご予約日3日前よりキャンセル料がかかります。

参鶏湯　1羽　¥3800(¥4180)

鶏一羽のなかにもち米、朝鮮人参、
なつめ、栗などを
つめて煮込んだ滋養強壮料理です

タッカンマリ　1羽　¥3,500(¥3,850)

鶏一羽まるごとと
野菜をじっくり煮込んだお鍋。
特製タレでお召し上がりください

カムジャタン　1人前　¥1,700(¥1,870)
※2名様～承ります

じゃがいもと豚スペアリブの旨辛鍋。
えごまの葉の風味がよく合います

プデチゲ　1人前　¥1,700(¥1,870)
※2名様～承ります

たっぷりの野菜と、スパムやラーメン、
餅などが入った、韓国の寄せ鍋です

マンドゥ鍋　1人前　¥1,700(¥1,870)
※2名様～承ります

韓国風の餃子鍋。手作りの饅頭(マンドゥ)と
野菜がたっぷりのやさしいお鍋です

トゥブチョンゴル(宮廷風豆腐鍋)
1人前¥2,000(¥2,200)
※2名様～承ります

お肉をはさみ、丁寧に飾り付けたお豆腐が
主役の色鮮やかな宮廷鍋。
牛肉と野菜の旨味がつまっています。

宮廷料理膳　お一人様　¥3,200(¥3,520)

宮廷時代に王様が食べていた宮廷料理をお膳にしました。
唐辛子などはほとんど使わず、色どりがとてもきれいなのが特徴です。
※季節により内容が異なる場合がございます

宮廷料理膳

※ランチタイム限定、2～5名様まで承ります

チルチョルパン(七節板)
6種の総菜の皮包み

タンピョンチェー緑豆粉の寒天

ジョンー韓国風ピカタ

ノビアニー元祖牛焼肉

テハチムーエビと野菜の松の実ソース和え

クンジュンチャプチェー宮中チャプチェ

クンジュントッポッキー宮中トッポッキ

コッカンソンー干し柿とクルミの巻菓子

薬膳ごはん

スープ