# GRAND MENU

## グランドメニュー



### 美味しいとか、楽しいとか、ヘルシーとか。
### ワクワクするから、韓国が好き。

素材の彩りを生かし、身体をすっと整えるようなやさしい一皿。
安心できて、信頼できて、誰もが自然と笑顔になるような時間。
知っているようで知らない“新しいおいしさ”との出会いが、
今日をほんの少し特別にしてくれる。
ワクワクするから、韓国がすき。その想いに、まっすぐに。
VEGEGO はそんな願いから生まれた、
これまでにない、新しいスタイルの韓国ファミリーレストランです。

韓彩膳美
VEGE Go
ベジゴ

VEGEGO特製
ヤンニョムだれ

# ヤンニョムチキン

## 揚げ鶏の韓国甘辛だれ

## YANGNYEOM CHICKEN

ジュワッと肉汁あふれる、サックサクに揚げた
フライドチキンに自慢のコクうま甘辛の
特製ヤンニョムソースをたっぷり絡めました。
照り・サク・ジュワ、にこの甘辛ソースが
やみつき必至の一皿です。



圧倒的人気No.1
リピート続出
注文率No.1
不動の定番

オリジナルBOX入り

# TAKE OUT

## お持ち帰りできます

ご自宅の食卓にぜひどうぞ

※ご希望の数量をスタッフにお気軽にお申し付けください。

### テイクアウト価格表

| | | | |
|---|---|---|---|
| 〈6個〉 | ¥1,320 [税込￥1,426] | 〈20個〉 | ¥4,000 [税込￥4,320] |
| 〈8個〉 | ¥1,720 [税込￥1,858] | 〈30個〉 | ¥5,700 [税込￥6,156] |
| 〈10個〉 | ¥2,100 [税込￥2,268] | 〈40個〉 | ¥7,200 [税込￥7,776] |

韓膳彩美
VEGE Go
ベジゴ

当店で使用している
お米の産地はQRコードより
ご確認いただけます

メニューのアレルギー表は
こちらのQRコードより
ご確認いただけます

公式HP

インスタグラム

※掲載写真はイメージです。盛り付けや内容が、実際の商品とは異なる場合がございます。

# 韓膳彩美



## 楽しく食べて、美しく健やかに。

彩り豊かでワクワクする一皿や、毎日食べたくなる王道メニュー、
野菜をたっぷり使った軽やかなヘルシーさ。VEGEGO が届けるのは、
身体を思う食事を主役にした、日常に寄り添う、新しい韓国料理です。
バリエーション豊富なメニューを、気軽に楽しめるよう
定食スタイルでご提供します。落ち着いた雰囲気の店内で、
おひとり様でも仲間やご家族とでも、楽しい食事とともに、
心も身体も満たされる、心地よい時間をお過ごしください。



## 自家製のナムルのビビンバ

VEGEGO の看板メニューは、野菜ナムルをたっぷりのせた、彩り華やかな特製ビビンバ。自家製ナムルは、野菜それぞれの食感と味わいを大切にシンプルに仕上げ、ヘルシーながら満足感もしっかりあります。また、シーズンごとに季節のナムルをご用意しております。ぜひお楽しみください。



## 究極のスンドゥブ

しっかり辛くてコクのある VEGEGO オリジナル「究極のスンドゥブ」。国産熟成キムチや韓国唐辛子を使った、奥深い味わいに、牛肉と魚介の凝縮された旨味が重なった濃厚さが自慢。絹ごし豆腐の柔らかな口当たりに、心も身体もじんわり温まります。



## 自家製サムゲタン

韓国では、からだを調える食事のひとつとして親しまれる、薬膳料理の参鶏湯。VEGEGO の自家製サムゲタンは、骨なしの鶏肉が入って食べやすいのが特徴です。ほんのり薬膳の香りに、身体をいたわる優しい味わい。シンプルだけど消化が良くて温かい、こだわりの一品です。お好みで、スパイスや海塩を加えたり、鶏肉にタテギをつけてお召し上がりください。



## 究極の平壌冷麺（ピョンヤン）

韓国で親しまれてきた、さっぱりと味わえる麺料理。シンプルでありながら、出汁の旨味・酸味・辛味・香りなどの、奥行きのある味わいを多彩に楽しめるよう仕上げた VEGEGO オリジナルの冷たい麺です。保存料・着色料無添加の安心安全にこだわった水キムチを使用し、軽やかでありながら 満足感のある一杯です。

## トッピングを楽しむ

VEGEGO のメニューは、トッピングでカスタマイズしてお楽しみいただけます。



### 熟成キムチ

旨味たっぷりの
国産熟成キムチ



### 生たまご

ビビンバや
スンドゥブに
おすすめ

※ビビンバは卵黄のみでご提供しております。



### チーズ

伸びるチーズは
韓国グルメと相性抜群！
チキンやチヂミにも。
たっぷりダブルもあり



### 明太

プチプチのつぶ感と
塩気のアクセントが
人気

人気メニューをいいとこ取りした欲張りセット

# 彩りプレミアム定食

## PREMIUM SET ¥1,690〜

[税込¥1,859]





**Aメニュー** と **Bメニュー** から1品づつお選びください。

お好きなメニュー2品＋自家製水キムチ＋季節のナムル2品

＋特製甘辛だれのヤンニョムチキン付き！

VEGEGO人気No.1



## A

おすすめトッピング



生たまご追加 +¥100 [税込¥110]



人気No.1

彩りナムルの石焼きビビンバ

おすすめトッピング



チーズ追加 +¥100 [税込¥110]



数量限定

野菜のキンパ

おすすめトッピング



めんたい追加 +¥100 [税込¥110]



チーズ石焼きビビンバ +¥100 [税込¥110]

＋

## B

おすすめトッピング



生たまご追加 +¥100 [税込¥110]



おすすめNo.1

究極のスンドゥブ（小）

一緒におすすめ



熟成キムチ +¥200 [税込¥220]



自家製サムゲタン（小）

自慢の自家製水キムチを使用



人気

水キムチの平壌冷麺（小）

## セットドリンク

お食事とご一緒にご注文のお客様さま限定

~~¥280~~ [税込¥308]

→¥199 [税込¥218]

- ピンクレモネードソーダ
- メロンソーダ
- コカ・コーラ
- オレンジ
- グレープフルーツ
- アイス烏龍茶
- アイスコーヒー



# ヤンニョムチキン

## 揚げ鶏の韓国甘辛だれ

## YANGNYEOM CHICKEN



ジュワッと肉汁あふれる、サックサクに揚げた
フライドチキンに自慢のコクうま甘辛の特製ヤンニョム
ソースをたっぷり絡めました。照り・サク・ジュワ、
にこの甘辛ソースがやみつき必至の一皿です。



### ヤンニョムチキンと海鮮チヂミ定食

おすすめ

・ヤンニョムチキン5個・海鮮チヂミ
・わかめスープ・ごはん
・自家製水キムチ・季節のナムル2品

¥1,690
[税込￥1,859]



### ヤンニョムチキンと野菜のキンパ定食

数量限定

・ヤンニョムチキン4個・野菜のキンパ
・わかめスープ・自家製水キムチ
・季節のナムル2品

¥1,690
[税込￥1,859]



### ヤンニョムチキン定食

・ヤンニョムチキン5個・ごはん
・わかめスープ・自家製水キムチ
・季節のナムル2品

¥1,590
[税込￥1,749]



白米 or 雑穀米
ごはん
選べます

ごはん大盛り +¥100
[税込￥110]

チキンにおすすめトッピング



ダブルチーズ
+¥200
[税込￥220]

おすすめトッピング



熟成キムチ
+¥200
[税込￥220]



### ヤンニョムチキン
〈5個〉

単品 ¥1,100
[税込￥1,210]



### たっぷりチーズヤンニョムチキン
〈5個〉

単品 ¥1,300
[税込￥1,430]

## セットドリンク

お食事とご一緒にご注文のお客様さま限定

~~¥280~~[税込￥308] → ¥199[税込￥218]

ピンクレモネードソーダ
メロンソーダ
コカ・コーラ
オレンジ
グレープフルーツ
アイス烏龍茶
アイスコーヒー



# ロゼトッポキ

## ロゼトッポキとチーズとお肉

## ROSE TTEOKBOKKI

オリジナルソースのロゼトッポキにのび〜るチーズと
韓国肉料理の盛り合わせ。人気者を合わせた
満足感が嬉しいお得メニュー。





野菜と一緒でちょっとライトに

### ロゼトッポキとチーズとヤンニョムチキン定食

- ごはん
- わかめスープ
- 自家製水キムチ
- 季節のナムル２品付き

¥1,690
［税込￥1,859］

追加がおすすめ
包み野菜
+¥199
［税込￥218］



### ロゼトッポキとチーズとサムギョプサル定食

- ごはん
- わかめスープ
- 自家製水キムチ
- 季節のナムル２品付き

¥1,790
［税込￥1,969］

追加がおすすめ
包み野菜
+¥199
［税込￥218］



### ロゼトッポキとチーズと牛肉プルコギ定食

- ごはん
- わかめスープ
- 自家製水キムチ
- 季節のナムル２品付き

¥1,790
［税込￥1,969］

追加がおすすめ
包み野菜
+¥199
［税込￥218］



ロゼトッポキ 単品 ¥990
［税込￥1,089］



チーズ
ロゼトッポキ 単品 ¥1,190
［税込￥1,309］

### ロゼトッポキ



やみつになる味で大ブームとなった韓国発祥の進化系韓国グルメ「ロゼトッポキ」。
もちもちのトッポキ（韓国餅）にたっぷり絡めた、オリジナルのロゼソースは、辛味のコチュジャンにまろやかなクリーム、隠し味にカレー粉を加えたマイルドな辛さがクセになる味わい。ロゼ色の濃厚なコクに、心踊ること間違いなし！

# サムギョプサル

## 塩麹漬け豚バラ肉の鉄板焼肉

## SAMGYEOPSAL

韓国は野菜をたっぷり使う食文化。韓国流のお肉の楽しみ方は「包んで食べる」。お肉を新鮮な野菜で包んで食べることで、バランスよく、味わいは軽やかに、満足度もアップ！ぜひお試しください。



### 韓国お肉料理の美味しい食べ方

1. 野菜にお肉をのせて
2. お好みで辛味ネギと味噌を添えます
3. 野菜は芯から巻くのがコツ
4. ひと口で頬張るのが韓国流

熟成キムチの追加もおすすめ





### 塩麹漬けサムギョプサルと海鮮チヂミ定食

人気No.1

・塩麹漬けサムギョプサル・包み野菜
・韓国味噌・海鮮チヂミ・ごはん
・わかめスープ・自家製水キムチ

¥1,790
[税込￥1,969]



### 塩麹漬けサムギョプサル定食

・塩麹漬けサムギョプサル　・包み野菜
・韓国味噌・ごはん　・わかめスープ
・自家製水キムチ　・季節のナムル2品

¥1,690
[税込￥1,859]



### 塩麹漬けサムギョプサルとヤンニョムチキン定食

・塩麹漬けサムギョプサル　・包み野菜　・韓国味噌
・ヤンニョムチキン　・ごはん　・わかめスープ
・自家製水キムチ

¥1,790
[税込￥1,969]

# 牛肉プルコギ

## 牛肉の鉄板韓国すきやき風

## BEEF BULGOGI

牛カルビ肉を、果物や野菜のすりおろしを使った、
醤油ベースの本格的な甘辛プルコギダレに漬け込み
彩り野菜と一緒に香ばしく焼き上げました。





おすすめ

### 牛肉プルコギと海鮮チヂミ定食 ¥1,790 [税込￥1,969]

・牛肉プルコギ・包み野菜・韓国味噌・海鮮チヂミ
・ごはん・わかめスープ・自家製水キムチ



白米 or 雑穀米
ごはん
選べます

ごはん大盛り +¥100 [税込￥110]



### 牛肉プルコギとヤンニョムチキン定食 ¥1,790 [税込￥1,969]

・牛肉プルコギ・包み野菜・韓国味噌・ヤンニョムチキン
・ごはん・わかめスープ・自家製水キムチ

おすすめトッピング



熟成キムチ
+¥200 [税込￥220]



### 牛肉プルコギ定食 ¥1,690 [税込￥1,859]

・牛肉プルコギ・包み野菜・韓国味噌
・ごはん・わかめスープ・自家製水キムチ
・季節のナムル2品

おすすめトッピング



チーズ追加
+¥100 [税込￥110]



塩麹漬けサムギョプサル（味噌付き） 単品 ¥1,200 [税込￥1,320]



牛肉プルコギ（味噌付き） 単品 ¥1,200 [税込￥1,320]



追加の野菜 単品 ¥199 [税込￥218]

## セットドリンク

お食事とご一緒に
ご注文のお客様さま限定

~~¥280~~ [税込￥308] → ¥199 [税込￥218]

ピンクレモネードソーダ
メロンソーダ
コカ・コーラ
オレンジ
グレープフルーツ
アイス烏龍茶
アイスコーヒー



# ビビンバ

## 自家製ナムルの彩り野菜たっぷりビビンバ

## BIBIMBAP

VEGEGO の看板メニューは、
野菜ナムルをたっぷりのせた、彩り華やかな特製ビビンバ。
自家製ナムルは、野菜それぞれの食感と味わいを
大切にシンプルに仕上げ、
ヘルシーながら満足感もしっかりあります。





おすすめトッピング
生たまご追加
+¥100
[税込￥110]

### 彩りナムル石焼きビビンバと海鮮チヂミの定食

¥1,390
[税込￥1,529]

・彩りナムル石焼きビビンバ・海鮮チヂミ
・自家製水キムチ・季節のナムル2品・わかめスープ

単品 彩りナムル石焼きビビンバ ¥1,090
[税込￥1,199]



おすすめトッピング
めんたい追加
+¥100
[税込￥110]

### チーズ石焼きビビンバと海鮮チヂミの定食

¥1,490
[税込￥1,639]

・チーズ石焼きビビンバ・海鮮チヂミ
・自家製水キムチ・季節のナムル2品・わかめスープ

単品 チーズ石焼きビビンバ ¥1,190
[税込￥1,309]



おすすめトッピング
チーズ追加
+¥100
[税込￥110]

### 明太石焼きビビンバと海鮮チヂミの定食

¥1,490
[税込￥1,639]

・明太石焼きビビンバ・海鮮チヂミ
・自家製水キムチ・季節のナムル2品・わかめスープ

単品 明太石焼きビビンバ ¥1,190
[税込￥1,309]



一緒におすすめ
熟成キムチ
+¥200
[税込￥220]

### 牛カルビ石焼きビビンバと海鮮チヂミの定食

¥1,690
[税込￥1,859]

・牛カルビ石焼きビビンバ・海鮮チヂミ
・自家製水キムチ・季節のナムル2品・わかめスープ

単品 牛カルビ石焼きビビンバ ¥1,390
[税込￥1,529]

### ごはん大盛り

+¥100
[税込￥110]

### わかめスープ

単品 ¥180
[税込￥198]

※ビビンバのナムルは、季節や仕入れ状況により内容が写真と異なる場合がございます。

### 自家製ビビンバソース

ビビンバとは混ぜご飯の意味。
具材とご飯がしっかり馴染むようによく混ぜて食べます。VEGEGO 自家製のビビンバソースでお好みの味に仕上げてください。



# 自家製 参鶏湯
## SAMGYETANG - サムゲタン -

ごはん選べます

白米 or 雑穀米

ごはん大盛り
+¥100
[税込¥110]



一緒におすすめ

熟成キムチ
+¥200
[税込¥220]

### 自家製サムゲタンと海鮮チヂミの定食
・自家製サムゲタン・海鮮チヂミ・自家製水キムチ
・季節のナムル2品・ごはん
¥1,390
[税込¥1,529]

単品 自家製サムゲタン ¥1,090
[税込¥1,199]

VEGEGO特製
### 薬味スパイスとタテギ

ひげスパイス：とうもろこしのヒゲ茶を粉砕した香ばしさと、ホワイトペッパーと合わせたひげスパイス。

タテギ：粗さの違う韓国唐辛子をオリジナル調合し、サムジャンやコチュジャンに煮干し出汁を合わせた万能調味料。

オリジナル調味料をご用意しております。お好みにカスタマイズしてお楽しみください。



白米・雑穀米 単品 ¥200
[税込¥220]

# 究極のスンドゥブ
## SUNDUBU

ごはん選べます

白米 or 雑穀米

ごはん大盛り
+¥100
[税込¥110]



おすすめトッピング

生たまご追加
+¥100
[税込¥110]



おすすめトッピング

チーズ追加
+¥100
[税込¥110]

### 究極のスンドゥブと海鮮チヂミの定食
・究極のスンドゥブ・海鮮チヂミ・自家製水キムチ
・季節のナムル2品・ごはん
¥1,390
[税込¥1,529]

単品 究極のスンドゥブ ¥1,090
[税込¥1,199]

### 海鮮ごちそうスンドゥブと海鮮チヂミの定食
・究極のスンドゥブ・海鮮チヂミ・自家製水キムチ
・季節のナムル2品・ごはん
チュクミ（タコ）・エビ・あさり入り
¥1,690
[税込¥1,859]

単品 海鮮ごちそうスンドゥブ ¥1,390
[税込¥1,529]

## セットドリンク

お食事とご一緒にご注文のお客様さま限定

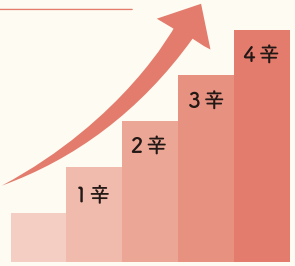
~~¥280~~[税込¥308] → ¥199[税込¥218]

ピンクレモネードソーダ
メロンソーダ
コカ・コーラ
オレンジ
グレープフルーツ
アイス烏龍茶
アイスコーヒー



## 辛さの追加

追加 1 辛 結構辛い
追加 2 辛 強烈辛い
追加 3 辛 悶絶辛い
追加 4 辛 超絶辛い




※辛さの感じ方には個人差があります。無理のない辛さをお選びください。

# 韓国麺
NOODLES

保存料・着色料無添加
安心安全にこだわり丁寧に店内仕込み



## 自家製水キムチ

にんじん、大根、白菜など 6 種の野菜とリンゴを塩麹と韓国の麦芽糖甘酒をベースに乳酸発酵させた自家製の水キムチ。身体にも嬉しいファイトケミカルと生きた乳酸菌が生み出すフルーティーでやさしい酸味が平壌冷麺をさっぱりと爽やかに仕上げます。

## ＜冷麺＞



自家製水キムチを使用
本場仕込みのこだわり冷麺
### 究極の平壌冷麺

・究極の平壌冷麺
・自家製水キムチ
・季節のナムル2品

¥1,290
[税込￥1,419]



特製ヤンニョムだれが
やみつき汁なし
### 旨辛ビビン麺

・汁なし旨辛ビビン麺
・自家製水キムチ
・季節のナムル2品

¥1,290
[税込￥1,419]

## ＜温麺＞



韓国唐辛子と
コクある牛肉の旨味
### 牛カルビの
### ユッケジャン麺

・牛カルビのユッケジャン麺
・自家製水キムチ
・季節のナムル2品

一緒におすすめ

熟成キムチ
+¥200
[税込￥220]

¥1,290
[税込￥1,419]

## セットドリンク

お食事とご一緒に
ご注文のお客様さま限定

~~¥280~~[税込￥308] →¥199[税込￥218]

ピンクレモネードソーダ
メロンソーダ
コカ・コーラ
オレンジ
グレープフルーツ
アイス烏龍茶
アイスコーヒー



## 追加



白米・雑穀米
単品 ¥200
[税込￥220]

ごはん
大盛り
+¥100
[税込￥110]

# KIDSSET

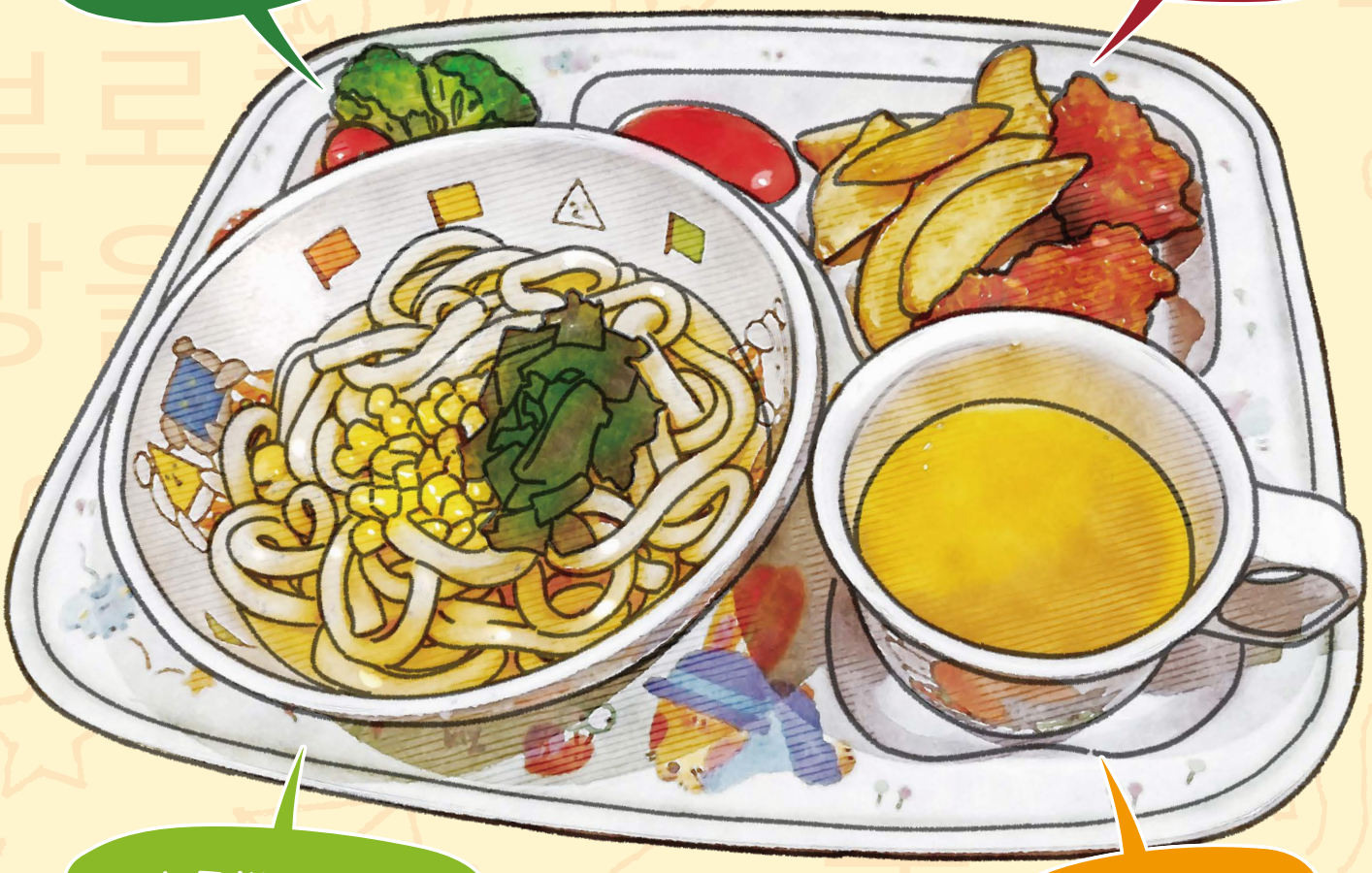
キッズセット

## お子様うどん

おもちゃ付

**680**

［税込748円］



# デザート
## DESSERT



### ダークチョコレートのガトーショコラ

チョコレートの深いコクと香ばしさが調和した、
しっとり濃厚なガトー ショコラ。
ホイップと一緒にどうぞ。

¥980
[税込￥1,078]



### ストロベリーマカロンパフェ

いちごの甘酸っぱさとバニラのコクが織りなす、
ベリーの香りと味わいが爽やかなパフェ。スト
ロベリーマカロンでキュートに仕上げました。

¥1,180
[税込￥1,298]



### なめらか NY チーズケーキ

チーズたっぷりにこだわった、オリジナル濃厚チーズケーキ。
ベリーやソースとともに華やぐひと皿です。

¥980
[税込￥1,078]



### 蜂蜜とナッツのホットック

外はカリッ中はもっちりの生地に黒砂糖やナッツ、
シナモンの甘いペーストがとろりと入った韓国で人気の
定番スイーツ。バニラアイスとお楽しみください。

¥780
[税込￥858]

## アイスデザート

ALL ¥480
[税込￥528]



いちご
シャーベット



チョコレート
アイス



バニラ
アイス

## 韓国ソフトドリンク

ALL ¥400
[税込￥440]




ボンボン
ぶどう




ボンボン
すりおろし梨




ボンボン
もも




チルソン
サイダー

## ソフトドリンク

ALL ¥280
[税込￥308]

ピンクレモネードソーダ
メロンソーダ
コカ・コーラ
オレンジ
グレープフルーツ
アイス烏龍茶
アイスコーヒー
ホットコーヒー

# アルコールメニュー
## ALCOHOL MENU



### マッコリ

米と麹を乳酸発酵させて造る、韓国の伝統的な
濁り酒。乳酸菌飲料のような甘酸っぱさと、
ほんのり広がる自然な甘み、爽やかな口あたりが魅力。
食物繊維やビタミンも豊富で、健康面でも注目のお酒。

すっきり飲みやすい

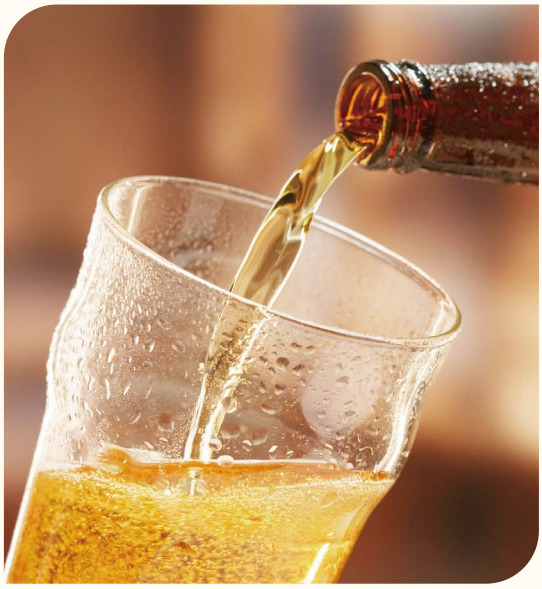
| | | |
|---|---|---|
| ソウルマッコリ | グラス | ¥490 [税込￥539] |
| | やかん | ¥1,290 [税込￥1,419] |



### ハイボールとサワー




| | |
|---|---|
| 角ハイボール | ¥550 [税込￥605] |
| コークハイ | ¥550 [税込￥605] |
| ピンクレモネードハイ | ¥550 [税込￥605] |



### ビール




韓国の人気ビールブランド

TERRA ビール
〈330ml〉
¥790 [税込￥869]




ザ・プレミアムモルツ
小瓶〈334ml〉
¥690 [税込￥759]




カールスバーグ
小瓶〈330ml〉
¥690 [税込￥759]

ノンアルコール

| | |
|---|---|
| オールフリー（小瓶）〈330ml〉 | ¥490 [税込￥539] |