WEEKDAY LUNCH MENU



平日のランチタイムに
心はずむ楽しい時間を

ちょっぴり贅沢な気分を味わえる、韓国前菜や
彩り豊かな食事メニューに、クオリティドリンクバー。
食べてみたい！が叶う、モダンな韓国料理のあれこれを、
平日ランチタイムはお得な＜韓国膳＞にてご提供します。
美味しく食べて、心から健やかになるような、
楽しい時間をお過ごしください。

韓彩膳美

VEGE Go

ベジゴ

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

WEEKDAY
PREFIX LUNCH SET

韓国膳ランチ

お一人様 ¥1,599~
［税込¥1,758］



メインが選べるランチタイムだけの特別メニュー

ごはん・スープ・麺からお好きなメインをお選びいただき、
韓国前菜またはサイドディッシュとクオリティドリンクバーがついた
〈韓国膳ランチ〉をご提供いたします。
20 種類以上のごはん・スープ・麺メニューをご用意しております。

また、韓国膳ランチでは、韓国料理の定番ヤンニョムチキンやトッポキ、
人気のデザートなど、プラス料金でご注文いただけます。
お得な限定価格で心ゆくまでお楽しみください。

ワクワクするような多彩な韓国料理を
お好みに合わせたスタイルでお届けします。

A SELECT LUNCH セレクトランチ

サイドディッシュ ＋ メイン＋クオリティドリンクバー

お一人様
¥1,599〜
［税込¥1,758］



CHOICE SIDE DISHES

チョレギサラダ
またはチヂミを
お選びください。



CUSTOM MAINDISH

ごはん・スープ・麺の
20 種以上のメニューより
一品お選びください。



QUALITY DRINKBAR

ドリンクバーにて
30種以上のラインナップを
ご用意しております。

おすすめ B PREMIUM LUNCH プレミアムランチ

韓国前菜＋メイン＋クオリティドリンクバー

数量限定

お一人様
¥1,799〜
［税込¥1,978］



KOREAN SMALL PLATES

韓国前菜＜6種のパンチャン＞
伝統的な韓国おかずを
盛合せにてご用意します。



CUSTOM MAINDISH

ごはん・スープ・麺の
20 種以上のメニューより
一品お選びください。



QUALITY DRINKBAR

ドリンクバーにて
30種以上のラインナップを
ご用意しております。

韓国膳ランチ限定のお得なメニューでゆっくりとお過ごしください。

サイドメニュー 50%OFF



チキンやサラダ・一品料理など、
半額にてご注文いただけます。

※1グループ全てのお客様がセレクトランチまたは
プレミアムランチをご注文いただくことが条件となります。

デザートメニュー ¥200OFF



デザートページよりお好きなメニューを
お選びください。

※セレクトランチまたはプレミアムランチを
ご注文いただいたお客様のみ対象となります。

サイドメニュー

50%OFF

セレクトランチまたはプレミアムランチをご注文のお客様は、
下記サイドメニューを通常の半額でご注文いただけます。



5104 山盛りチョレギサラダ

自家製のヴィネグレットチョレギドレッシング

¥799 [税込￥878] → ¥399 [税込￥438]

5113 肉のお刺身ユッケ 自家製だれ

数量限定

赤身の馬肉を使用し高たんぱく・低脂肪の
ヘルシーな肉刺ユッケ

¥1599 [税込￥1758] → ¥799 [税込￥878]

5105 エゴマと豆腐のヘルシーサラダ

おすすめ

摺りたて香るエゴマ&胡麻とさっぱり梅ドレッシング

¥799 [税込￥878] → ¥399 [税込￥438]

5115 もちもちタンミョンのチャプチェ

さつまいも春雨で作る食感もちもちの野菜チャプチェ

¥699 [税込￥768] → ¥349 [税込￥383]

5109 12 種野菜の VEGEGO バーニャカウダ

オリジナルソース

アンチョビと胡麻のオリジナルバーニャカウダソース

¥1299 [税込￥1428] → ¥649 [税込￥713]

6435 サクッともっちり海鮮にらチヂミ

人気

VEGEGO の人気者。外はサクサク中はもっちり海鮮入り

¥799 [税込￥878] → ¥399 [税込￥438]

5111 たっぷり彩り野菜ナムルの生春巻き

こだわり自家製ナムル 8 種包み、韓国酢味噌チョジャン添え

¥1299 [税込￥1428] → ¥649 [税込￥713]

5117 シャキシャキ浅漬け生キムチ

自家製の旨味キムチだれで和えたクセになる白菜、
まるでサラダ？

¥699 [税込￥768] → ¥349 [税込￥383]



たっぷり彩り野菜ナムルの生春巻き



もちもちタンミョンのチャプチェ



肉のお刺身ユッケ 自家製だれ

＼ VEGEGOで一番売れてるチキンは、コレ！／

オリジナルヤンニョムチキン

人気おすすめ

肉汁あふれるサックサクのフライドチキンに、
コクうま甘辛の特製ヤンニョムソースをたっぷり。
香ばしさと旨み広がる満足感抜群の一品。

2人にぴったりサイズ

5121〈4個〉 ¥899[税込¥988] → ¥449[税込¥493]

5122〈8個〉 ¥1799[税込¥1978] → ¥899[税込¥988]



オリジナル
ヤンニョムチキン
（8個）



韓国クリスピーチキン&ディップソース

驚くほどザクザク軽やかな韓国クリスピーチキン。中はしっとりジューシーで、塩・スパイス・ガーリックの風味と肉の旨みが広がります。
濃厚ディップソースをたっぷりつけて相性抜群。

5123〈4個〉 ¥999[税込¥1089] → ¥499[税込¥548]

5124〈8個〉 ¥1699[税込¥1868] → ¥849[税込¥933]

ディップソース / パウダー

以下よりお一つお選びください。

追加もご注文いただけます。 各種追加 ¥300[税込¥330]

- 5127 サワークリーム
- 5125 ハニーマスタード
- 5128 ブラックガーリック
- 5129 バーベキュー
- 5126 ハラペーニョペッパーマヨ
- 5130 プリングルパウダー



濃厚クリーミー“ロゼトッポキ”
（チーズトッピング）



ブリダチーズボール

6431 **しっかり辛いコク旨トッポキ**

本格的

自家製の甘辛コチュジャンソースで作る
もちもちトッポキ

¥799[税込¥878] → ¥399[税込¥438]

6432 少しマイルド チーズトッポキ +¥200[税込¥220]

6433 **濃厚クリーミー“ロゼトッポキ”**

おすすめ

まろやかにバランスよく仕上げたオススメの一品

¥899[税込¥988] → ¥499[税込¥493]

6434 さらにマイルド チーズロゼトッポキ +¥200[税込¥220]

6436 **ぷりぷりチュクミ（イイダコ）炒め**

人気

VEGEGO自家製のタテギで炒めた辛くてクセになるぷりぷり

¥1,299[税込¥1,428] → ¥649[税込¥713]

6439 **エゴマ香るとろ熱ハニーカマンベール**

熱々とろりの焼きカマンベールチーズにエゴマ&ハニーの妙技

¥799[税込¥878] → ¥399[税込¥438]

6442 **ブリダチーズボール**

韓国で人気の定番、サクッと揚げたもっちり生地にトロトロのチーズが伸びるチーズボール。熱々に気をつけて！

¥699[税込¥768] → ¥349[税込¥383]

フレンチフライ&シーズニング

シューストポテトならではの軽いカリッと食感に
やみつきシーズニングでつい手が伸びる軽快な食べ心地

6444 ハニーバター
6046 プルダックソース
6445 ガーリックトリュフ塩

¥599[税込¥658] → ¥299[税込¥328]

ビビンバ
BIBIMBAP KOREAN RICE BOWL



野菜をたっぷり使った
VEGEGO 特製ビビンバ。
野菜不足を解消してくれて、
栄養価も優れたこだわりのナムルは、
彩りよく、美しく。美味しく食べて、
キレイを目指す、韓食の知恵が詰まった
VEGEGO の看板メニューです。

野菜たっぷりナムルが自慢 VEGEGOのビビンバ

ビビンバは、わかめスープが付きます。

5767 店内で丁寧に手作りした 8種野菜ナムルの彩りビビンバ

おすすめ No.1

店内仕込みの野菜ナムルをたっぷりのせた、彩り華やかな VEGEGO 特製ビビンバ。野菜それぞれの食感と味わいを大切に丁寧に仕上げ、ヘルシーながら満足感もしっかりあります。



5770 肉刺し 自家製だれ ユッケビビンバ

＋¥500 [税込￥550]

数量限定

クセのない厳選馬肉を使用した馬肉ユッケ。高たんぱく・低脂肪・低カロリーで、コクのある味わいを自家製だれでどうぞ。

5771 鮪とアボカドのコチュジャンあえ 海鮮ユッケビビンバ

＋¥300 [税込￥330]

鮪ユッケとアボカドをピリ辛コチュジャンだれで和えた海鮮ユッケビビンバ。上品なコクとまろやかさが楽しめます。



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。

5768 上質な中落ちカルビを使用 カルビたれ焼きビビンバ

＋¥400 [税込￥440]

希少部位の塊肉を手切りで丁寧に下拵え。香ばしく焼き上げ、厚切りならではの強い旨みがあり食べ応えも十分です。

5769 柔らか濃厚な赤身肉 ハラミたれ焼きビビンバ

＋¥400 [税込￥440]

ビーフブイヨンに漬け込んだ柔らかなハラミを塊のままジューシーに焼き上げました。あっさりと旨味ある濃厚な味わいをご堪能ください。





熱々に焼き上げた
石焼きビビンバ

5772 おすすめ

VEGEGO特製
8種野菜ナムルの
彩り石焼きビビンバ

熱々の石鍋でご提供いたします。
パチパチと焼ける香ばしい音と香りをお楽しみください。
しっかりと混ぜて焼き付け、最後のおこげまで味わえます。



5774

濃厚にんにくバター香る
ガーリック石焼きビビンバ

熱々のガーリック焦がしバターを
かけ、コクとパンチを効かせた
香ばしい味わい

＋¥200 [税込￥220]



5773

牛プルコギ
石焼きビビンバ

牛肉のプルコギをのせた、
肉の旨味と甘醤油だれの
焼き付く香りが食欲をそそります。

＋¥300 [税込￥330]

トッピング

お好みでお肉をトッピングして
パワーアップしたり、
コクと味わいが深くなる
とろりチーズの追加もおすすめです。

6775 牛カルビのせ
¥400 [税込￥440]

6776 ハラミのせ
¥400 [税込￥440]



6777 とろりチーズ
¥200 [税込￥220]



自家製参鶏湯 - サムゲタン -

SAMGYETANG

KOREAN GINSENG CHICKEN SOUP



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 オリジナルの参鶏湯は、
骨なしの鶏肉が入って食べやすく、
野菜と一緒に食べるスープで、
しっかり満足感があるだけでなく、
消化が良くて温かくて、身体をいたわる
優しい味わい。シンプルだけどパワフルな、
じっくり味わっていただきたい、
こだわりの一品です。

参鶏湯は、＜五穀米・白米＞が付きます。



5780

丁寧に磨き上げた自慢の味 VEGEGO 自家製サムゲタン

おすすめ

＋¥200 [税込￥220]

高麗人参やナツメ・クコの実などの薬膳素材と、鶏の旨味をじっくり引き出したスープに、白きくらげや白舞茸、根菜などを一緒に煮込みました。やさしい味わいで食べやすく、鶏肉は柔らかでしっかりと食べ応えがあります。滋養と旨味をぎゅっと詰め込んだ、こだわりの参鶏湯です。自家製のタテギやスパイスをお好みに合わせてどうぞ。



5781

自家製サムゲタンで作る 香味薬膳マーラータン

人気

＋¥300 [税込￥330]

参鶏湯をベースに自家製麻辣だれを加え、花椒のしびれと唐辛子の辛味、香辛料の香りが広がる麻辣湯に仕上げました。刺激的な辛さと旨みが後引く美味しさです。具材の追加もぜひお楽しみください。

トッピング



6993
紅白団子
¥200 [税込￥220]



6994
ブンモジャ
¥200 [税込￥220]



6995
トッポキ
¥200 [税込￥220]



6992
とろりチーズ
¥200 [税込￥220]



6997
韓国海苔
¥200 [税込￥220]



6996
熟成キムチ
¥400 [税込￥440]

VEGEGO特製 薬味スパイスとタテギ

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。

薬膳スパイス： 五香粉、スパイス、アニス、クミンなど独自に配合した薬膳スパイス。

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。



究極のスンドゥブ
SUNDUBU
KOREAN SPICY STEW



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。
ひと口食べると、パワーアップしたかのような、
力強い味わいです。
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。

スンドゥブは、＜五穀米・白米＞が付きます。

5775 唯一無二のこだわり 究極のスンドゥブ

おすすめ

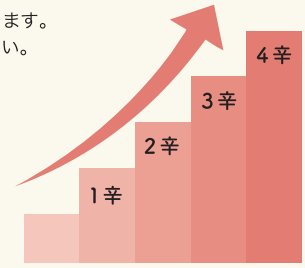
厳選した国産熟成キムチや韓国唐辛子を使った香りたつ旨辛さに、牛肉と魚介の凝縮された旨味が重なり合う、濃厚な味わいです。深みあるコクとあと引く辛さがクセになる、こだわり抜いた究極のスンドゥブ。



辛さの追加

※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。

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



トッピング



6995
トッポキ
¥200
[税込￥220]



6992
とろりチーズ
¥200
[税込￥220]



6997
韓国海苔
¥200
[税込￥220]



6996
熟成キムチ
¥400
[税込￥440]

5776 海の幸ぎっしり 魚介のごちそうスンドゥブ



あさりにムール貝、エビ、イイダコ、
それぞれの旨味がしっかりと詰まった
極上の味わい。

＋¥300
[税込￥330]

人気

5778 やみつき チュクミスンドゥブ



ぷりぷりのチュクミ（イイダコ）を
たっぷり使用。噛むほどに
旨味と甘さが広がります。

＋¥300
[税込￥330]

5777 貝出汁の旨味たっぷり あさりスンドゥブ



あさりがごろごろ、ふんだんに入った
貝の旨味が溶け込んだ、
濃厚で豊かな深い味わい。

＋¥200
[税込￥220]

5779 人気の定番 豚キムチスンドゥブ



食べ応えのある豚バラ肉と旨味が強く
コクのある熟成キムチをたっぷり使用した、
しっかり辛旨い味わい。

＋¥200
[税込￥220]

温かい麺
NOODLES



厳選した素材を使用し、
魚介由来の自然なうま味と
豊かな風味がしっかりと感じられる、
自家製の煮干し香味スープを使用しています。
丁寧に仕上げた力強さと厚みのあるコク、
奥行きのある味わいは、具材とも相性がよく、
素材の持ち味を引き立てる最良のスープです。
スープを最後まで飲み干したくなるような、
温かな麺を、心ゆくまでご堪能ください。

5785 おすすめ
VEGEGO 自家製サムゲタンを使用
滋養スープの参鶏湯麺 +¥100 [税込¥110]
＜おすすめ麺：らーめん・カルグクス＞

5786 人気
華やかに香り立つマーラーの魅力
ピリッと本格 麻辣湯麺 +¥200 [税込¥220]
トッピングチョイスで楽しむのもおすすめ。
＜おすすめ麺：タンミョン・らーめん＞

5788
韓国唐辛子とコクのある牛肉の旨味
旨辛ユッケジャン麺
＜おすすめ麺：らーめん＞

5789
たっぷりのあさり、あさり、あさり出汁
濃香あさりづくし麺
＜おすすめ麺：カルグクス＞

5790
ムール貝・海老・あさり・チュクミの賑わい
特製 魚介の濃厚チゲ麺 +¥300 [税込¥330]
＜おすすめ麺：らーめん・カルグクス＞

Noodle Choice



6119 **韓国定番カルグクス**
細い平打ちうどん

6110 **らーめん**
コシのある細麺

6222 **タンミョン**〈グルテンフリー〉 +¥100 [税込¥110]
もっちりつるつるのさつまいも麺

6221 **玄米麺**〈グルテンフリー〉 +¥150 [税込¥165]
コシのあるヘルシー麺



濃香あさりづくし麺

旨辛ユッケジャン麺

トッピング



6993 紅白団子 ¥200 [税込¥220]
6994 ブンモジャ ¥200 [税込¥220]
6995 トッポキ ¥200 [税込¥220]
6992 とろりチーズ ¥200 [税込¥220]
6997 韓国海苔 ¥200 [税込¥220]
6996 熟成キムチ ¥400 [税込¥440]



冷たい麺
COLD NOODLES
KOREAN STYLE

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。
厳選したコシのある韓国麺を使用し、
軽やかでありながら 満足感のある一杯です。

おすすめ



5782
本場仕込みのこだわり冷麺
究極の平壌冷麺（ピョンヤン）
＋¥200［税込￥220］

牛出汁のコクに水キムチのやさしい酸味を合わせた澄んだスープ。すっきりとした旨さが際立つ、平壌スタイルの清涼感ある冷麺です。

人気



5783
特製ヤンニョムの虜
汁なし旨辛ビビン麺
＋¥100［税込￥110］

甘辛でパンチの効いた特製旨辛だれが麺に絡む、止まらない美味しさ。韓国唐辛子の甘みある辛さと胡麻油の香りが広がる一杯。

ヘルシー



5784
エゴマ香る美容冷麺
エゴマの冷麺
＋¥100［税込￥110］

香ばしくローストしたエゴマとエゴマオイルのコク深い味わい。オメガ 3 脂肪酸が豊富で、内側からうれしいビューティーチャージ。



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。

追加



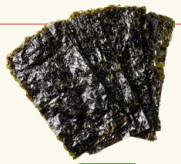
6228
野菜のキンパ ¥499［税込￥548］



6230
プルコギキンパ ¥599［税込￥658］



6231
とびこのチュモッパ ¥799［税込￥878］



6997
韓国海苔 ¥200［税込￥220］



6996
熟成キムチ ¥400［税込￥440］



6998
こだわりの自家製水キムチ ¥699［税込￥768］

デザートメニュー

¥200OFF

セレクトランチまたはプレミアムランチをご注文のお客様は、
下記デザートメニューを通常価格の¥200 割引で
ご注文いただけます。





チョコレートとバナナのパフェ、いちごとピスタチオのパフェ

5251 チョコレートとバナナのパフェ

バナナのやさしい甘さに、濃厚チョコソースをたっぷり。グラノーラや
チョコクランチのサクサク食感にホイップやアイスを重ねました。

¥899 [税込￥988] → ¥699 [税込￥768]

5252 いちごとピスタチオのパフェ

いちごの甘酸っぱさと、ピスタチオのコクのある風味が織りなす、
彩り豊かな味わいです。

¥999 [税込￥1,098] → ¥799 [税込￥878]

5250 蜂蜜とナッツのホットック

外側はカリッと中はもっちりの生地に黒砂糖、ナッツ、シナモンの
甘いペーストが入った、韓国の屋台の定番スイーツです。

¥799 [税込￥878] → ¥599 [税込￥658]

アイス

5253 バニラ　5254 チョコレート
5255 いちご　5256 ピスタチオ

¥499 [税込￥548] → ¥299 [税込￥328]



バニラ　チョコレート　いちご　ピスタチオ

アルコール 50%OFF



セレクトランチまたはプレミアムランチを
ご注文のお客様は、右記のアルコールメニューを
通常の半額でご注文いただけます。

6260	生ビール（ザ・プレミアムモルツ）	¥599 [税込￥658] → ¥299 [税込￥328]
6270	角ハイボール	¥599 [税込￥658] → ¥299 [税込￥328]
6272	ザクロ酢サワー	¥599 [税込￥658] → ¥299 [税込￥328]
6275	グラスワイン（赤）	¥599 [税込￥658] → ¥299 [税込￥328]
6276	グラスワイン（白）	¥599 [税込￥658] → ¥299 [税込￥328]



5245

フォンダンショコラ

焼きたての生地の中から、とろりと溶け出す濃厚なチョコレート。バニラアイスと一緒にどうぞ。

¥999 [税込￥1,098] → ¥799 [税込￥878]



5246

なめらかNYチーズケーキ

チーズたっぷりにこだわった、ニューヨークタイプの濃厚なオリジナルチーズケーキにベリーを添えました。

¥799 [税込￥878] → ¥599 [税込￥658]



5249

なると金時のスイートポテト

徳島県産さつまいも「なると金時」を使用した優しい甘さのスイートポテト。パリパリのさつまいもチップス、バニラアイスと一緒にお楽しみください。

¥899 [税込￥988] → ¥699 [税込￥768]



5247 VEGEGO アサイーボウル

スーパーフードとして世界中で注目されているアサイーに、バナナやパッションを加え、フルーツをトッピング。

¥899 [税込￥988] → ¥699 [税込￥768]



5248 グリークヨーグルトボウル

濃厚でクリーミーな味わいが特長のグリークヨーグルト。コムハニーやフルーツとご一緒に。

¥899 [税込￥988] → ¥699 [税込￥768]

予約不要

アニバーサリープレート

Anniversary Plate

¥1,699
[税込￥1,868]

お誕生日やお祝い事などの特別な日に、
デザートの華やかなプレートをご用意いたします。
事前のご予約は不要です。
ご要望に応じて、サプライズの演出など、
出来る限りご協力いたしますので、
ご相談ください。



KID'S MENU

※ご注文はお子様お一人一皿まで。

ALL¥200
［税込 220 円］

柔らかくて食べやすい、チュルチュル！ ピーチゼリーつき



6241 お子様うどんプレート

韓国おにぎり

一緒にキュッキュッ、おにぎり作ろ！ ピーチゼリーつき



6242 お子様チュモッパプレート



6243
お子様チュモッパ
（単品）



6244
お子様うどん
（単品）

ママにうれしい♪

KIDS SERVICE

詳しくはスタッフにお尋ねください

1 いすと食器

2 ドリンクバー無料

3 離乳食持ち込み OK

4 食物アレルギー対策

・お子様うどん、お子様チュモッパプレートはどちらか１人１皿までのご注文に限ります。
・ご注文は小学生未満のお子様に限ります。・小学生未満のお子様のみでのテーブル使用はお断りさせていただきます。
・多数のお子様の場合はお断りさせていただく場合がございます。（ご不明な場合はお近くのスタッフまでお尋ね下さい。）

GRAND OPEN

オープン記念メニュー

期間限定の特別メニューをご用意しました。



6219

つぶ貝のフェ ¥1,599 [税込￥1,759]

コリコリとした食感が心地よい、つぶ貝の刺身に、白菜や彩り野菜を合わせ、甘酸っぱくコクのある韓国酢味噌「チョジャン」で仕上げた、韓国式お刺身サラダ。食欲を一気に引き立てる、最初の一品におすすめのひと皿です。



6220

本ずわい蟹のカンジャンケジャン （3本）¥1,988 [税込￥2,186]

生の本ずわい蟹を使用した醤油漬けスタイルのケジャンです。食べやすい脚身を贅沢に 3 本使用し、特製ダレで丁寧に漬け込みました。ずわい蟹ならではの繊細な甘みと、とろける旨みを堪能できる、特別な一皿です。



6552

LA カルビ ¥2,899 [税込￥3,188]

骨付きの牛カルビを薄切りにし、醤油ベースの甘辛ダレで焼きたげた韓国定番の焼肉料理。特製ダレが肉に絡んで香ばしく、骨まわりの濃厚な旨みとやわらかな肉のジューシーさが魅力です。



6102

特選和牛プルコギ丼 ¥1,899 [税込￥2,088]

きめ細かなサシが入った特選和牛を、甘辛い韓国ダレでさっと香ばしく焼き、韓国すき焼き風に仕上げて贅沢にのせています。卵黄を絡めてどうぞ。とろける肉の旨みとタレのコクがごはんに絡む、満足感の高い一杯です。