

水刺間 Take Out Menu

- ◆キムチ ¥500~
- ◆カクテキ ¥500~
- ◆海鮮ちぢみ ¥630
- ◆薬膳旨辛豚足 ¥780

- ◆デジカルビ丼 (豚肉使用) ... ¥780
- ◆ダッカルビ丼 (鶏肉使用) ... ¥580
- ◆ビビンパ ¥680
- ◆トッピング ¥100~
(納豆・チーズ・キムチ・明太子 etc.)

おいしく食べよう!

ちぢみ

フライパンに油をひかず
中火でさっと焼いてお召し
上がり下さい。より一層
おいしくいただけます。

豚足

そのままでも美味しいですが、
レンジで3分温めるとより
一層美味しくいただけます。

안녕하세요 (アンニョンハセヨ)

水刺間とは…王様の食事を作る台所の事です。
本場韓国の健康を考えた薬膳韓国料理を心を
込めてお出ししております。

Menu

- ◆ 韓国の健康茶 高麗人參生ジュース・ミスッカル
- ◆ 韓国のお酒 マッコリ・韓国焼酎
- ◆ 3種のキムチ 白菜・大根・きゅうり
- ◆ 冷菜 イカムチム・チャンジャ
- ◆ セットメニュー... サンギョプサル・ポッサム
- ◆ 一品料理 ちぢみ・チャプチェ・トッポギ
- ◆ 鍋料理 カムジャッタン・スンドゥブチゲ
- ◆ お食事 薬膳サムゲタン・キンパ・ビビン冷麺

この他、60種類以上のメニューをお楽しみ頂けます。
各種ご宴会・コースなども承ります。

韓国薬膳家庭料理

水刺間

ス ラ ッ ガ ン

営業時間

ランチタイム
11:30~14:00
ディナータイム
17:00~22:00



〒981-3331 宮城県黒川郡富谷町東向陽台2-11-9
TEL 022-773-3179

서울 水刺間

ソウル水刺間は本場韓国の石焼を楽しめるお店です。

Menu

- ◆ 石焼ダッカルビ丼.. 秘伝のタレに付け込んで柔らかく
(鶏肉使用) ジューシー
- ◆ 石焼デジカルビ丼.. 秘伝のタレに付け込んだ厚切りの
(豚肉使用) お肉がたっぷり
- ◆ 石焼ビビンパ 様々なトッピングにより
お好みの味をお楽しみください
- ◆ ちぢみ 外はバリッ!と中はもちもち
- ◆ とんそく コラーゲンたっぷりの辛くて旨くて
たまらない、やみつき新感覚!

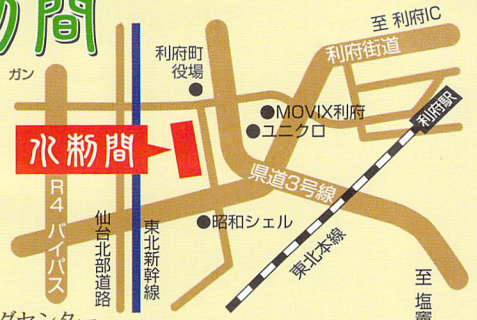


メシボンは玄米・精米・麦・豆・トウモロコシをはじめ、様々な穀物を使用しており現代人に不足がちな栄養素を多く含んでおります。何度食べても飽きない味で健康によく、良いものを食べていると感じられる食品です。ダイエットにも効果があり、韓国では老若男女誰からも愛され圧倒的な人気があります。香ばしくて、サクサク感の歯ごたえがある素朴な味です。

서울 水刺間

ソウル

ス ラ ッ ガ ン



イオン利府ショッピングセンター
〒981-0112 宮城県宮城郡利府町利府字新屋田前22
TEL 022-349-1131