本場韓国 大東門の味

닭한마리

タッカンマリ



丸鶏はカットしてご提供します。

・丸鶏:半羽一鍋 2,980円 (税込3,278円)
2名様でちょうどいい量です。

・丸鶏:一羽一鍋 4,980円 (税込5,478円)
4名様でちょうどいい量です。

ネギ、ジャガイモ、トック(餅)、タテギ、ネギニラ、ニンニク

ご注文いただいてから、ご提供まで20分程いただきます。
※ご来店30分前までにご予約いただければ、すぐにご提供できます。

追加・トッピング



炙りむね肉 480円 (税込528円)



もも肉 550円 (税込605円)



白ネギ 310円 (税込341円)



ジャガイモ 310円 (税込341円)



トック(餅) 310円 (税込341円)



ニンニク 110円 (税込121円)



ネギニラ 310円 (税込341円)



タテギ 340円 (税込374円)

辛めがお好きな方はタテギ(韓国唐辛子味噌)を足してお試しください

最後の〆

美味しいダシの出たスープ!
余すことなく食べ尽くしてください





雑炊セット 400円 (税込440円)



追加スープ 900円 (税込990円)

カルグクス(韓国生麺) 1皿150g 470円 (税込517円)

ご提供時間を10分程いただきます

本日のオススメ!

詳細はタブレットで
ご確認ください

タッチパネル
対応番号 ①

- 刺身
- 一品料理

内容、価格等詳しくは
タブレットをご覧ください

タッチパネル
対応番号 ②

- 希少部位
- 逸品串

内容、価格等詳しくは
タブレットをご覧ください

タッチパネル
対応番号 ⑤

酒の肴

- 本日のサラダ（番長特製ドレッシング）（詳細はタブレットをご覧ください）
- 梅水晶
- チャンジャ
- タレキャベツ（特製の甘だれ）
- 塩昆布キャベツ
- ゆでたて枝豆（黒豆種）
- 本場秋田のいぶりがっこ
- いぶりがっこクリームチーズ
- 山芋スライス
- 冷製トマトスライス
- きゅうりの明太子マヨビーム
- ピーマンとごろごろ鶏そぼろ

300円～
（税込330円）

価格等、詳しくはタブレットをご覧ください

価格等、詳しくは
タッチパネル
対応番号 ③

タッチパネル
対応番号 ⑥

備長炭 焼き鳥 1本 200円～（税込220円）

- 月見つくね【卵黄】
- つくね
- ささみ
- せせり
- もも
- ねぎま
- ずり
- かわ
- ぼんじり
- ヤゲン
- こころ
- 肝
- 手羽中

各串の味付けは、
タブレットにてご確認くださいませ。

揚げ物 320円～（税込352円）

- ぶち旨とり唐揚げ
- 徳島地鶏 阿波尾鶏 手羽先唐揚げ
- ナンコツの唐揚げ
- 広島県産 呉名物 がんす天
- 太切りごぼうの唐揚げ
- カリカリクランチポテト

価格等、詳しくはタブレットをご覧くださいませ

価格等、詳しくは
タブレットをご覧ください

タッチパネル対応番号 ④

売切れ御免

逸品串

1本 200円～（税込220円）

- 天使の海老串炭火焼き
- 雲仙ハム串
- しいたけ串
- 玉ねぎステーキ串
- まるっこピーマン串
- エリンギ串
- ししとう串
- いかだ串

各串の味付けは、
タブレットにてご確認くださいませ。

タッチパネル対応番号 ⑧

甘味

- アイスクリーム
  - バニラ
  - チョコ
  - ストロベリー
  - 抹茶

320円（税込352円）

タッチパネル対応番号 ⑦

ご飯物

- ふわトロオムライス
- 特製ふわふわ卵子飯
- 贅沢茶漬け
  比内地鶏のガラスープ使用

630円～（税込693円）

価格等、詳しくはタブレットをご覧くださいませ