

タッカンマリ食べ放題

人気
NO.1



おひとり様

※二名様のご注文
より承ります。

4,980円(税込)

飲み放題
付き

6,800円(税込)

お子様(小学生) 2,500円 / お子様(小学生未満) 無料

丸鶏を一羽ごと煮込んだ鍋料理です。
コラーゲンたっぷりの出汁に、丸鶏が
丁寧に仕込まれた韓国本場の健康鍋を
ぜひご賞味ください。

※二時間制を設けており、ラストオーダーを開始一時間半後に
テーブルまでお伺いに参ります。ご了承くださいませようお願い
申し上げます。ご注文はスタッフにお申し付けください。

鶏肉・お野菜は食べ放題です。

麺または雑炊をご用意しております。



お鍋のトッピング

鶏肉とお野菜に合う トッピング



トリュフつくね
1,200円(税込)



トポギ
450円(税込)

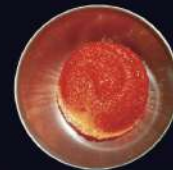


青唐辛子
450円(税込)

麺に合うトッピング



粉チーズ
350円(税込)



明太子
450円(税込)



黒トリュフペースト
550円(税込)

青龍樹通その①



ニンニクをお鍋の中にそのまま入れても美味しい。

青龍樹通その②



骨だけの物は無理に取りださず最後まで煮込スープの
出汁を沢山だす。出汁の効いたスープで麺がより
おいしくなります。

付けダレの作り方

① 醤油を下皿が見えなくなるくらいたっぷり入れます。



醤油

丸大豆を100%使用して、旨みを丸ごと引き
出し熟成された醤油です。
やわらかな口当たりと深いコク、
穏やかな香りが特徴です!

② お酢を4分の1程度入れます。



お酢

米のみを主原料とし醸造して作られた
お酢です。その味わいはまろやかで、
米の甘みと旨み・風味が生きたお酢に
なっています。製造/鹿児島霧島市

③ マスタードを同じく4分の1程度入れます。



マスタード

比較的まろやかな優しい辛さが特徴です。
意外な組み合わせですが、
コクと深みを出したい方は、是非!

④ タテギ(辛味調味料)をスプーン1杯入れます。



タテギ

タテギ(辛味調味料)はタッカンマリには
欠かせない韓国味噌です。当店では数種類の
韓国唐辛子をベースとし、辛さの調整を繰り返
し完成した、青龍樹オリジナルの自家製
タテギをご用意しております。

⑤ 刻みニンニク、ニラをお好みで入れます。



ニンニク

滋養強壮アップ! 直接鍋に入れて召し上がる
方も多数いらっしゃいます! おかわり自由
ですのでスタッフまでお申し付けください。

よく混ぜて完成です。



名物

タッカルグクス

タッカルグクス(餅皮)とは、鶏肉入り手打ちうどん、タッカンマと同様、コラーゲンたっぷり！韓国ヘルシーうどんです。卓上の醤油とお酢で味変もお好みで！

- 2人前 2,980円(税込)
- 3人前 4,380円(税込)
- 4人前 5,870円(税込)

追加メニュー

- 雑炊セット 780円(税込)
- じゃがいも 450円(税込)
- ネギ 480円(税込)
- スープ 450円(税込)
- 鶏肉 980円(税込)



タッカルグクス(餅皮)を旬の辛風にアレンジしました。こちらも「コラーゲン」たっぷり、癖になる辛さでリピーター続出!!

タッカルグクスRED



名物

チュクミ

1人前 2,200円(税込)
※2名様のご注文より承ります。

※タッカンマコースをご注文のお客様に限り1人前のご注文から承ります。
チュクミ(芋平可)は、イイダコのこと。不飽和脂肪酸とDHAが肝臓の解毒機能強化、コレステロール数値の減少を助けます。タウリン成分も含まれていて疲労回復も期待できます!



チュクミ特選

それぞれ2人前からご注文を承ります。



サムギョブチュクミ (豚+イイダコ) 1人前 2,500円(税込)



チュクプセ (海老+イイダコ) 1人前 2,800円(税込)



タツチュクミ (鶏+イイダコ) 1人前 2,500円(税込)

追加メニュー

- チーズ 500円(税込)
- エゴマの葉 500円(税込)
- レタス 500円(税込)
- 大根の酢漬け 400円(税込)
- 青唐辛子 450円(税込)
- アルマニチャーハン (余った鍋汁に、卵とびこでチャーハンを作ります) 1人前 1,000円(税込) / 2人前 1,500円(税込) / 3人前 2,000円(税込)
- 追加マヨネーズ (レモンマヨネーズ / 明太マヨネーズ / トリュフマヨネーズ) 各種 300円(税込)

名物

厚切りサムギョプサル

サムギョプサル「삼겹살」は韓国の定番お肉メニュー。豚肉には鉄分、アミノ酸、ミネラルが多く含まれているので栄養たっぷり!鉄板が斜めに傾いていて、余分な脂も落としてサッパリお召し上がりいただけます。

1人前 2,180円(税込)
※2名様のご注文より承ります。



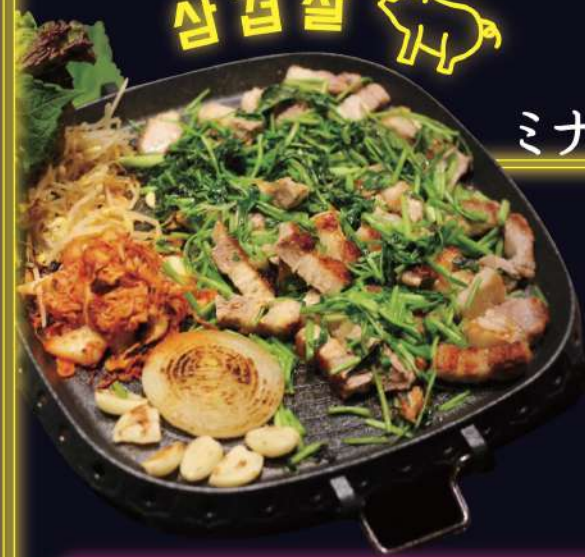
※写真は3人前です



ミナリサムギョプサル

シャキシャキとした食感がクセになる! ミナリとは韓国語でセリのこと。お肉の脂を吸収するためサムギョプサルをさっぱり食べられます。ビタミンC、カリウム、鉄分を豊富に含まれており、貧血防止にも効果があります。

1人前 2,380円(税込)
※2名様のご注文より承ります。



トッピング

- 青唐辛子 450円(税込)
- えのき 420円(税込)
- じゃがいも 450円(税込)
- 追加にんにく 320円(税込)
- 追加キムチ 650円(税込)
- 追加サンチュ 680円(税込)
- 追加エゴマの葉 500円(税込)
- 追加大根の酢漬け 400円(税込)
- 追加パジョリ(白髪ネギ) 420円(税込)
- 追加マヨネーズ 各種 300円(税込) (トリュフマヨネーズ / 明太子マヨネーズ / レモンマヨネーズ)
- メのキムチチャーハン (残った豚肉の脂、野菜と一緒に炒めます) 1人前 700円(税込) / 2人前 1,400円(税込)
- チャーハントッピング
 - 卵 250円(税込)
 - チーズ 500円(税込)

逸品



チョレギサラダ
980円(税込)



水餃子
980円(税込)



タコの唐揚げ
650円(税込)

おつまみ

안주 anju

キムチ

김치 gimchi



キムチ盛り合わせ
1,550円(税込)



塩昆布キャベツ
580円(税込)



甘辛トッポギ
650円(税込)



コーンバター
650円(税込)



旨辛キムチ
650円(税込)



カブテキ
650円(税込)



梅干しキムチ
650円(税込)



白菜水キムチ
650円(税込)



枝豆
580円(税込)



韓国のにり
480円(税込)



フライドポテト
650円(税込)



チャンジャ
580円(税込)



ナムル盛り合わせ
1,280円(税込)



辛ラーメン
780円(税込)

ご飯もの 뽕밥 deopbab



チャンジャ飯
1,200円(税込)



ビビンバ
1,450円(税込)



ツナキムチチュモツパ
1,380円(税込)



チュモツパ
1,480円(税込)

白米
400円(税込)

※ビニール手袋を使いセルフでおにぎりを
作って召し上がっていただきます。

チヂミ

치지미 chijimi



海鮮チヂミ
1,480円(税込)

じゃがチーズチヂミ
1,400円(税込)

キムチチーズチヂミ
1,480円(税込)

ニラチヂミ
1,350円(税込)

チキン

닭 daeg

ヤンニョムチキン
1,450円(税込)



ハニーマスタードチキン
1,450円(税込)

デザート

디저트 dijeoteu

レモンシャーベット
350円(税込)



黒蜜きなこバナナアイス
430円(税込)



生ビール 750円(税込)
テラビール 800円(税込)

ビール

ウイスキー

角ハイボール 680円(税込)
知多ハイボール 1,280円(税込)



マッコリ



生マッコリ
黒豆
モモ
バナナ
マスカット

各種 2,500円(税込)
※やかんで提供いたします。

ジョウンデー

パイナップル
ブルーベリー
もも

各種 1,400円(税込)

ワイン



赤
白

各種 700円(税込)

サワー

レモンサワー
グレープフルーツサワー
ウーロンハイ
緑茶ハイ
ジャスミンハイ
どうもろこし茶ハイ
トマトサワー
シークワーサーサワー
柚子サワー
巨峰サワー
梅サワー
紅茶ハイ
各種 680円(税込)

焼酎



黒霧島(芋) 850円(税込)
二階堂(麦) 850円(税込)
鳥飼(米) 850円(税込)

チャミスル



フレッシュ
マスカット
すもも
グレープフルーツ
眞露(ジンロ)

各種 1,400円(税込)

シャンパン

ヴァーヴクリコ(イエローラベル) 15,000円(税込)
ドンペリニオン 38,000円(税込)

ソフトドリンク

・コーラ
・ジンジャーエール
・三ツ矢サイダー
・オレンジジュース100%
・アップルジュース100%
・パイナップルジュース100%
・ウーロン茶
・緑茶
・紅茶
・ジャスミン茶
・どうもろこし茶
各種 450円(税込)

※サービス料として10%を頂戴しております。