

タッカンマリは全コース食べ放題 120分制(90分ラストオーダー)

닭한마리 タッカンマリ

韓国ソウルの東大門が発祥といわれる、丸ごとやぶつ切りにした鶏肉と各種野菜でつくる鍋料理です。

元々は路地裏うまれのシンプルで豪快な料理ながら、鶏をまるごと使うことで引き出される旨味がたっぷり。

選べる 2 種類のタッカンマリ

白鍋

御坊・葱・生姜など野菜をベースにしたあっさりとしたスープに、国産鶏の旨みがどんどん染み込んでいく自慢のタッカンマリ。

赤鍋

自家製のタテギとキムチを入れた旨辛鍋。真っ赤に染まった鍋から立ち上る香りが食欲をそそる、タッカンマリ食堂オリジナルのお鍋です。【おひとり様＋¥300】

タッカンマリ満足セット

自慢のタッカンマリと
韓国おかず・1品料理が楽しめるコース

当店の おすすめ コース

・韓国おかず5種

・韓国1品料理

ポッサム or ロニラチデミ

・カルグクス（韓国風うどん）

・雑炊

・タッカンマリ〔白鍋 or 赤鍋（＋¥300）〕

- | | |
|----------------------------------|---|
| ☐ 鶏 | ☐ ジャガイモ |
| ☐ トッポギ | ☐ ニラ |
| ☐ ブラウンエノキ | ☐ ニンニク |
| ☐ ネギ | ☐ 鍋用追いキムチ
<small>（赤鍋ご注文の場合のみ）</small> |

お一人様 ¥4,300

※2名様からのご注文となります

一緒にこちらも！

カンジャンセウ 1尾/¥450

プリプリの海老を自家製の醤油タレに漬けた自慢の1品！

タッカンマリセット

スープや特製のタレはシンプルに、
タッカンマリ本来の味を堪能できるコース

・タッカンマリ〔白鍋 or 赤鍋（＋¥300）〕

・カルグクス（韓国風うどん）

・雑炊

- | | |
|----------------------------------|---|
| ☐ 鶏 | ☐ ジャガイモ |
| ☐ トッポギ | ☐ ニラ |
| ☐ ブラウンエノキ | ☐ ニンニク |
| ☐ ネギ | ☐ 鍋用追いキムチ
<small>（赤鍋ご注文の場合のみ）</small> |

お一人様 ¥3,500

※2名様からのご注文となります

タッカンマリ極セット

当店自慢のお料理を全て堪能できる大満足コース

・韓国おかず5種

・カンジャンセウ（1尾）

・韓国1品料理

☐ 海鮮チデミ or ☐ プルコギ



海鮮チデミ



プルコギ

・タッカンマリ〔白鍋 or 赤鍋（＋¥300）〕

- | | |
|----------------------------------|---|
| ☐ 鶏 | ☐ ジャガイモ |
| ☐ トッポギ | ☐ ニラ |
| ☐ ブラウンエノキ | ☐ ニンニク |
| ☐ ネギ | ☐ 鍋用追いキムチ
<small>（赤鍋ご注文の場合のみ）</small> |

・カルグクス（韓国風うどん）

・雑炊

お一人様 ¥5,000

※2名様からのご注文となります

90分
ラスト
オーダー

＼ 飲み放題もおすすめ！ ／

タッカンマリと一緒にマッコリやチャミスを
楽しめるラインナップ！



フリードリンク

ビール / マッコリ /
マッコリカクテル / チャミスル /
ハイボール / サワー /
ノンアルカクテル / ソフトドリンク

お一人様 ¥2,000

韓国一品料理

単品でもご注文いただけます！
コースともう一品いかがですか？



キムチ

韓国料理 その他

白菜キムチ ¥550

海鮮チデミ ¥1,400

大根キムチ ¥550

ニラチデミ ¥1,100

きゅうりキムチ ¥550

プルコギ ¥1,650

キムチ盛り合わせ ^{2～3名盛} ¥1,400

ポッサム（蒸し豚） ¥1,350



ナムル

チャプチェ ¥950

ほうれん草 ¥550

カンジャンセウ 1本/¥450

豆もやし ¥550

醤油と砂糖などを合わせ
特製ダレに漬けた海老

茄子ナムル ¥550

ナムル盛り合わせ ^{2～3名盛} ¥1,400

価格はすべて税込です

タッカンマリの楽しみ方

晴レ時々タッカンマリ食堂では
本場韓国で体験した食べ方でお楽しみいただきます！

特製タレにニンニク・ニラを入れて、
お鍋の具材を付けてお召し上がりください！

その1 特製タレを作る

- 1 お皿に自家製のタテギを1杯入れる
Ⓜ 辛いのが苦手じゃない方は2～3杯がおすすめ



- 2 特製からしを2杯入れる



- 3 お醤油をスッカラ2杯分入れる



- 4 お酢をスッカラ1杯分入れる



- 5 ニラとニンニクはお好みで



- 6 お皿の中を良くかき混ぜたら特製ダレ完成！

特製調味料



タテギ

タッカンマリに絶対に
必要な万能薬味



特製からし

タレにコクと
パンチを加えます



塩

旨みたっぷりの
スープをより美味しくする



醤油

本場韓国のお醤油
Ⓜ 黒色のシール



お酢

特製タレを
支える名脇役
Ⓜ 赤色のシール

その2

お鍋が到着したら...

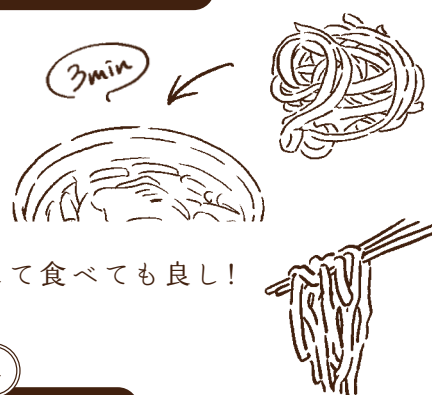
- 1 スタッフが鶏をカットしていきます
- 2 お鍋が沸騰してきたら「トッポギ」をお鍋に投入！
- 3 砂時計をひっくり返して「5分」待ちます！
- 4 5分たったら、まずはスープから楽しむ！
- 5 タッカンマリを存分に楽しんでください！



その3

カルグクス（韓国風うどん）

- 1 麺をお鍋に投入します
- 2 3分煮込んだら完成！
スープと一緒に食べてよし、
特製タレにつけてつけ麺として食べてもよし！



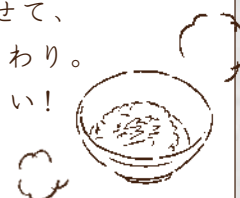
その4

メの絶品雑炊

お腹がいっぱいでも是非食べていただきたい自慢の雑炊！

全食材の旨みを凝縮したスープをしみこませて、
何度も濾した卵を後がけするのは当店のこだわり。

タッカンマリを余すことなくお楽しみください！



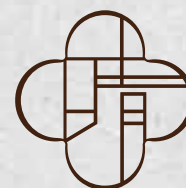
お好きなだけ！

タッカンマリの
おかわり具材

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| ☐ 鶏肉（もも肉） | ☐ ジャガイモ |
| ☐ トッポギ | ☐ ニラ |
| ☐ ブラウンエノキ | ☐ ニンニク |
| ☐ ネギ | |

※赤鍋タッカンマリはキムチも食べ放題

各食材1人前からご注文は可能です！



晴レ時々
タッカンマリ
食堂
담한마리식당