

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。

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 □ニラチデミ

・カルグクス(韓国風うどん)

・雑炊

・タッカンマリ

- 食べ放題
- 鶏
 - トッポギ
 - ブラウンエノキ
 - ネギ
 - ジャガイモ
 - ニラ
 - ニンニク

お一人様 ¥4,300

※2名様からのご注文となります

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

- 食べ放題
- 鶏
 - トッポギ
 - ブラウンエノキ
 - ネギ
 - ジャガイモ
 - ニラ
 - ニンニク

・カルグクス(韓国風うどん)

・雑炊

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

・タッカンマリ

- 食べ放題
- 鶏
 - トッポギ
 - ブラウンエノキ
 - ネギ
 - ジャガイモ
 - ニラ
 - ニンニク

・カルグクス(韓国風うどん)

・雑炊



海鮮チデミ



ポッサム

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

白菜キムチ

¥550

大根キムチ

¥550

アボカドキムチ

¥550

キムチ盛り合わせ

2~3名盛
¥1,400



韓国料理 その他

海鮮チデミ

¥1,400

ニラチデミ

¥1,100

プルコギ

¥1,650

チャプチェ

¥950

チャンジャ

¥590



ナムル

ほうれん草

¥550

豆もやし

¥550

茄子ナムル

¥550

ナムル盛り合わせ

2~3名盛
¥1,400



ボッサム(蒸し豚)

¥1,350

カンジャンセウ

1本/¥450

醤油と砂糖などを合わせ
特製ダレに漬けた海老

キンパ

¥880



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！

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3杯入れる
(500円玉くらいの大きさが目安です)
- 3 お醤油をお皿の底が見えなくなるまで入れる
- 4 お酢を一滴垂らし入れる(“ちろっ”とくらい)
- 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...

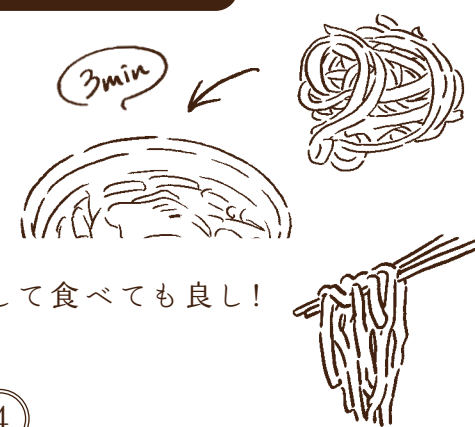
- 1 スタッフが鶏をカットしていきます
- 2 お鍋が沸騰してきたら「トッポギ」をお鍋に投入！
- 3 砂時計をひっくり返して「5分」待ちます！
- 4 5分たったら、まずはスープから楽しむ！
⊕ 一口目はそのまま、二口目はお塩を一さじいれる
- 5 タッカンマリを存分に楽しんでください！



その3

カルグクス(韓国風うどん)

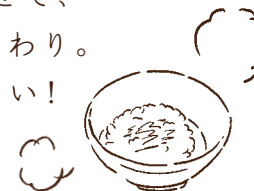
- 1 麺をお鍋に投入します
- 2 3分煮込んだら完成！
スープと一緒に食べてよし、
特製タレにつけてつけ麺として食べてもよし！



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！

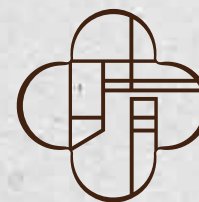


お好きなだけ！

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 | |

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