

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！

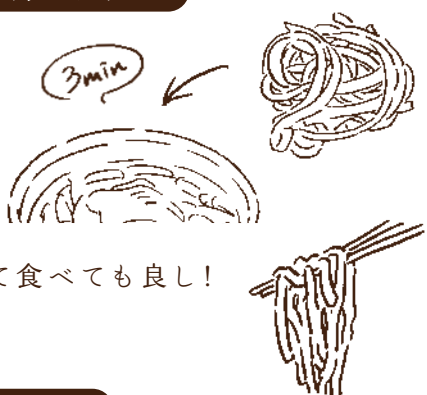


その3

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！

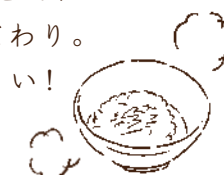


その4

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

□ トッポギ

□ ブラウンエノキ

□ ネギ

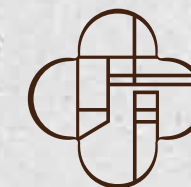
※ 赤鍋タッカンマリはキムチも食べ放題

各食材1人前からご注文は可能です！

□ ジャガイモ

□ ニラ

□ ニンニク



晴レ時々
タッカンマリ
食堂
담한마리식당