120 分制(90分ラストオーダー) タッカンマリは全コース食べ放題

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



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。

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 おすすめ

- ・韓国おかず5種
- ・韓国1品料理

・カルグクス(韓国風うどん)

ポッサム or ロニラチヂミ

・雑炊

・タッカンマリ [白鍋 or 赤鍋(+¥300)]

口鶏

ロジャガイモ

ロトッポギ

ロニラ

ロ ブラウンエノキ ロニンニク

□鍋用追いキムチ (赤鍋ご注文の場合のみ) お一人様 ¥4,300

※2名様からのご注文となります

漬け込んだ自慢の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

口鶏

ロジャガイモ

ロトッポギ

ロ ブラウンエノキ ロニンニク

ロニラ

ロネギ

口鍋用追いキムチ (赤鍋ご注文の場合のみ) 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

口海鮮チヂミ or ロプルコギ

・タッカンマリ [白鍋 or 赤鍋(+¥300)]

口鶏

ロジャガイモ

ロニラ

ロトッポギ

ロ ブラウンエノキ ロニンニク

ロネギ

口鍋用追いキムチ (赤鍋ご注文の場合のみ)

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

∖ 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ルを 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?

「17:00よりご注文いただけます]





韓国料理その他

¥ 1,400 ¥ 5 5 0 海鮮チヂミ

大根キムチ ¥ 1,100 ¥ 5 5 0 ニラチヂミ

きゅうりキムチ ¥ 5 5 0 プルコギ ¥ 1,650

キムチ盛り合わせ ¥1.400 ポッサム(蒸し豚) ¥1,350





ナムル -

豆もやし

キムチ

白菜キムチ

ほうれん草

¥ 5 5 0

¥ 550

カンジャンセウ 1本/¥450

¥950

特製ダレに漬け込んだ海老

チャプチェ

茄子ナムル ¥ 550 2~3名盛

ナムル盛り合わせ ¥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!

を る で 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
- お醤油をスッカラ2杯分入れる
- お酢をスッカラ1杯分入れる
- 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!







タテギ タッカンマリに絶対に



特製からし タレにコクと パンチを加えます



旨みたっぷりの スープをより美味しくする



本場韓国のお醤油





(7 o 2)

お鍋が到着したら...

- 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!





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良し、 特製タレにつけてつけ麺として食べても良し!



□ニンニク



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!



タッカンマリの おかわり具材

□鶏肉 ロジャガイモ

3min

- ロトッポギ ロニラ

※赤鍋タッカンマリは<u>キムチ</u>も食べ放題

- ロブラウンエノキ
- ロネギ

各食材1人前からご注文は可能です!

