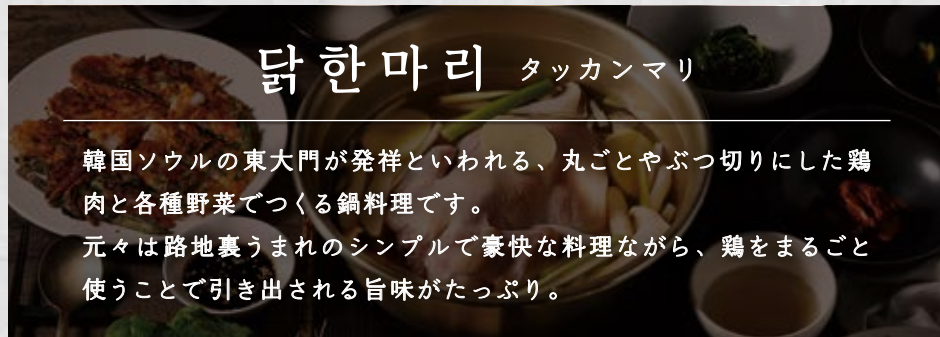


タッカンマリは全コース食べ放題 120分制(90分ラストオーダー)



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

・韓国おかず5種

・韓国1品料理

ポッサム or ロニラチデミ

・タッカンマリ【白鍋 or 赤鍋(＋¥300)】

□ 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

□ 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

当店の
おすすめ
コース



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)】

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

□ 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 ¥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 □ ブルコギ

・タッカンマリ【白鍋 or 赤鍋(＋¥300)】

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

□ 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

海鮮チデミ

ブルコギ

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？

【17:00よりご注文いただけます】

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	ブルコギ	¥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 特製ダレに漬け込んだ海老	
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...

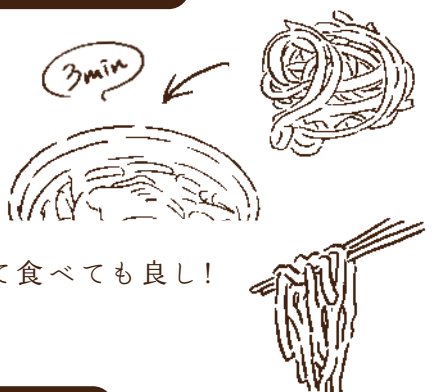
- 1 スタッフが鶏をカットしていきます
- 2 お鍋が沸騰してきたら「トッポギ」をお鍋に投入！
- 3 砂時計をひっくり返して「5分」待ちます！
- 4 5分たったら、まずはスープから楽しむ！
- 5 タッカンマリを存分に楽しんでください！



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！



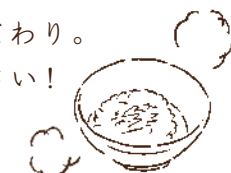
その4

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

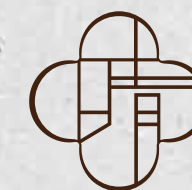
□ ジャガイモ

□ ニラ

□ ニンニク

※ 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