

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 □ニラチヂミ

・タッカンマリ【白鍋 or 赤鍋(＋¥300)】

食べ放題  
□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  
(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 ¥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【白鍋 or 赤鍋(＋¥300)】

・カルグクス(韓国風うどん)

・雑炊

食べ放題  
□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  
(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

□海鮮チヂミ or □プルコギ

・タッカンマリ【白鍋 or 赤鍋(＋¥300)】

食べ放題  
□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  
(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

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 /  
ノンアルコール / ソフトドリンク

お一人様 ¥2,000

価格はすべて税込です

# 점심 정식

晴レ時々タッカンマリ食堂の韓国お昼ごはん

期間  
限定



晴レ時々スンドゥブチゲ

白ご飯付き

¥1,280

ふんわりとろける豆腐とキムチ、エノキ、アサリが旨辛  
スープと絶妙に絡み合う、ご飯との相性も抜群な一品。

※アツアツをお持ち致しますので、  
ご提供までに少々お時間いただきます



今月の定食

おかず小皿2種・自慢のスープ・  
白ご飯付き

¥1,280

韓国1品料理とご飯、自慢のスープが付いた  
月替わり定食。

国産豚のポッサム定食

自慢のスープ・白ご飯付き

¥1,350

ポッサム(蒸し豚)をキムチ、  
ご飯と一緒に葉野菜で巻いて  
食べるヘルシーランチ。



名物タッカルグクス

おかず小皿2種・白ご飯付き

¥1,180

鶏肉や野菜をじっくり煮込んだスープの  
韓国風鶏うどん。



ブルコギピビンバ

自慢のスープ・コチュジャン付き

¥1,280

食欲をそそるタレで味付けされたブルコギとナムル、  
キムチを食うピビンバ。美味く食べる秘訣は  
お皿の底からよく混ぜる事！



キムチピビンバ

自慢のスープ・コチュジャン付き

¥1,280

ピリ辛キムチと鶏そぼろが絶妙なピビンバ。  
よく混ぜてお召し上がりください。

ご飯の大盛り＋¥150

# 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

- |                                  |                                |
|----------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 鶏肉      | <input type="checkbox"/> ジャガイモ |
| <input type="checkbox"/> トッポギ    | <input type="checkbox"/> ニラ    |
| <input type="checkbox"/> ブラウンエノキ | <input type="checkbox"/> ニンニク  |
| <input type="checkbox"/> 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！