

## 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

ロポッサム or ロニラチヂミ

・タッカンマリ [白鍋 or 赤鍋 (+¥300)]

ロ 鶏	ロ ニラ
ロ トッポギ	ロ ニラ
ロ ブラウンエノキ	ロ ニンニク
ロ ネギ	ロ 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

当店の  
おすすめ  
コース

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)]

ロ 鶏	ロ ニラ
ロ トッポギ	ロ ニラ
ロ ブラウンエノキ	ロ ニンニク
ロ ネギ	ロ 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

期間  
限定



## 晴レ時々タッカンマリ食堂の韓国お昼ごはん

## 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め合う、ご飯との相性も抜群な一品。

※ツアツをお持ち致しまので、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。



写真はイメージです

## 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

ロ海鮮チヂミ or ロプルコギ

・タッカンマリ [白鍋 or 赤鍋 (+¥300)]

ロ 鶏	ロ ニラ
ロ トッポギ	ロ ニラ
ロ ブラウンエノキ	ロ ニンニク
ロ ネギ	ロ 鍋用追いキムチ (赤鍋ご注文の場合のみ)



お一人様 ¥5,000

※2名様からのご注文となります

・カルグクス (韓国風うどん)

・雑炊

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

価格はすべて税込です

## 国産豚のポッサム定食

自慢のスープ、白ご飯付き

¥1,350



## 名物タッカレグクス

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。



## プレコギピビンバ

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プレコギとナムル、キムチを食らうビビンバ。美味しい食べ方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けます!  
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  
必要な万能調味料



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いする



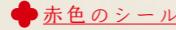
本場韓国のお醤油



特製タレを  
支える名脇役



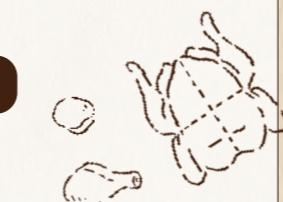
● 黒色のシール



● 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!



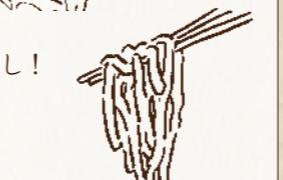
## その3 カルグクス(韓国風うどん)

- 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良し、  
特製タレにつけてつけ麺として食べても良し!



## 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!



お好みなだけ!  
タッカンマリの  
おかわり具材

□ 鶏肉 □ ジャガイモ

□ トッポギ

□ ニラ

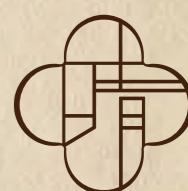
□ ブラウンエノキ

□ ニンニク

□ ネギ

※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!



닭한마리식당

晴レ時々  
タッカンマリ  
食堂