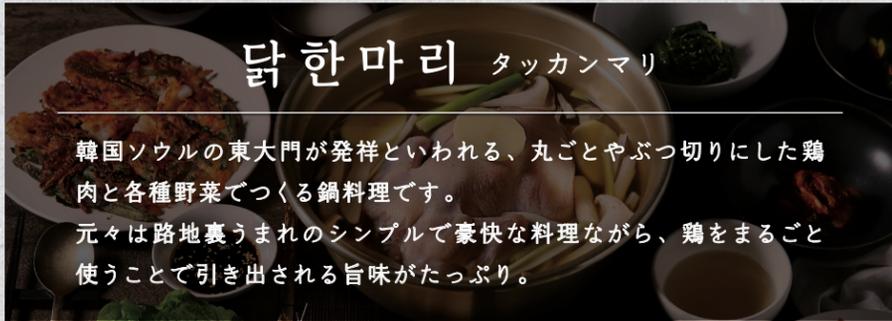


タッカンマリは全コース食べ放題 120分制(90分ラストオーダー)



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)]
- ・カルグクス (韓国風うどん)
- ・雑炊

- 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)

お一人様 ¥4,300

※2名様からのご注文となります

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た自慢の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
- 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)
- お一人様 ¥3,600
- ※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 □ ブルコギ
  - ・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
  - 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 ¥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 /  
ノンアルコール / 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

- 白菜キムチ ¥550
- 大根キムチ ¥550
- きゅうりキムチ ¥550
- キムチ盛り合わせ 2~3名盛 ¥1,400

韓国料理 その他

- 海鮮チヂミ ¥1,400
- ニラチヂミ ¥1,100
- ブルコギ ¥1,650
- ポッサム (蒸し豚) ¥1,350



ナムル

- ほうれん草 ¥550
- 豆もやし ¥550
- 茄子ナムル ¥550
- ナムル盛り合わせ 2~3名盛 ¥1,400

チャプチュエ ¥950

カンジャンセウ 1尾/¥450  
醤油と砂糖などを合わせ  
特製ダレに漬けた海老

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...

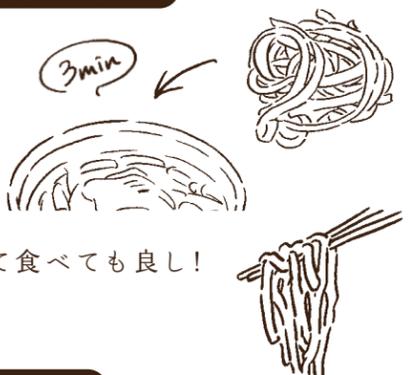
- 1 スタッフが鶏をカットしていきます
- 2 お鍋が沸騰してきたら「トッポギ」をお鍋に投入！
- 3 砂時計をひっくり返して「5分」待ちます！
- 4 5分たったら、まずはスープから楽しむ！
- 5 タッカンマリを存分に楽しんでください！



## 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！

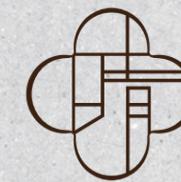


お好きなだけ！

タッカンマリのおかわり具材

- 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