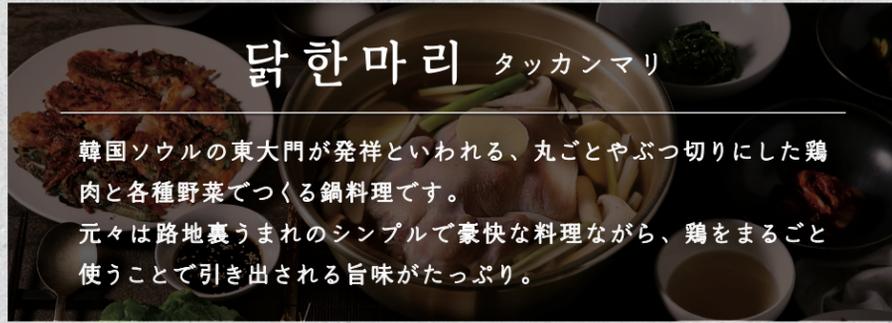


タッカンマリは全コース食べ放題 120分制(90分ラストオーダー)



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)]
 - 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

ご一緒にこちらも!

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 □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 ¥3,600 ※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)]
 - 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

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!

飲み放題もおすすめ! / **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

ソフトドリンクのみ お一人様 ¥1,500

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...

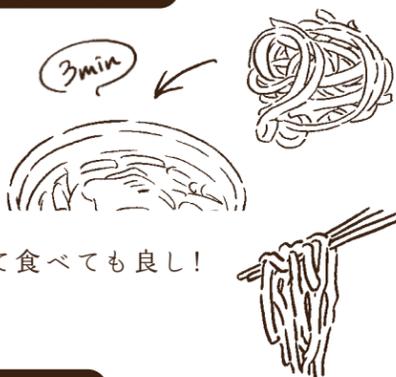
- 1 スタッフが鶏をカットしていきます
- 2 お鍋が沸騰してきたら「トッポギ」をお鍋に投入！
- 3 砂時計をひっくり返して「5分」待ちます！
- 4 5分たったら、まずはスープから楽しむ！
- 5 タッカンマリを存分に楽しんでください！



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

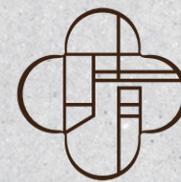
お腹がいっぱいでも是非食べていただきたい自慢の雑炊！
全食材の旨みを凝縮したスープをしみこませて、
何度も濾した卵を後がけするのは当店のこだわり。
タッカンマリを余すことなくお楽しみください！



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
담한마리 식당