晴レ時々
タッカンマリ
닭한마리 식당
食堂

닭한마리

選べる2種類のタッカンマリ



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。



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、当店オリジナルのお鍋。

【おひとり様＋￥400(税込￥440)】

タッカンマリは全コース
120分食べ放題（90分ラストオーダー）

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。

120分食べ放題（90分ラストオーダー）のタッカンマリセット

※タッカンマリのご注文は2名様から承ります



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

お一人様 ¥3,500（税込¥3,850）

- タッカンマリ
  ［白鍋 or 赤鍋 ＋¥400(税込¥440)］
- カルグクス（韓国風うどん）
- 雑炊

タッカンマリのおかわり具材

お鍋の具材はすべて食べ放題！
各食材1人前からご注文可能です

- □鶏肉
- □トッポギ
- □ニンニク
- □ネギ
- □ジャガイモ
- □鍋用キムチ（赤鍋のみ）
- □ニラ
- □ブラウンエノキ



人気No.1

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、
逸品料理が楽しめるおすすめコース

お一人様 ¥4,000（税込¥4,400）

- 韓国おかず5種
- 自家製キムチマンドゥ

- タッカンマリ
  ［白鍋 or 赤鍋 ＋¥400(税込¥440)］
- カルグクス（韓国風うどん）
- 雑炊





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

お一人様 ¥4,800（税込¥5,280）

- 韓国おかず5種
- 自家製キムチマンドゥ
- 国産牛プルコギ

- タッカンマリ
  ［白鍋 or 赤鍋 ＋¥400(税込¥440)］
- カルグクス（韓国風うどん）
- 雑炊



＋¥2,000(税込¥2,200)で90分フリードリンクを追加できます［ソフトドリンクのみ/＋¥1,500(税込¥1,650)］

단품 메뉴 韓国一品料理

잡채 韓国逸品料理

- 蒸篭蒸しポッサム　2人前 ￥1,350(税込￥1,485)
- 自家製キムチマンドゥ　4ヶ ￥820(税込￥902)
- ニラチヂミ　￥1,100(税込￥1,210)
- 海鮮チヂミ　￥1,320(税込￥1,452)
- 国産牛プルコギ　￥1,530(税込￥1,683)
- 包み野菜 キムチ付き　￥510(税込￥561)







냉면 冷麺

- 濃厚豆乳冷麺
  コングクス黒胡麻風味
  ￥1,260(税込￥1,386)



김치・나물 キムチ・ナムル



- 白菜キムチ　￥530(税込￥583)
- 大根キムチ　￥530(税込￥583)
- きゅうりキムチ　￥530(税込￥583)
- キムチ盛り合わせ　￥1,100(税込￥1,210)
- ほうれん草　￥530(税込￥583)
- 豆もやし　￥530(税込￥583)
- 茄子ナムル　￥530(税込￥583)
- ナムル盛り合わせ　￥1,200(税込￥1,320)

음료 메뉴 ドリンクメニュー

막걸리 マッコリ

- 生マッコリ　グラス ¥500(税込¥550)
  当店のおすすめ!!　カメ ¥3,190(税込¥3,509)
- クラフトマッコリ“soon”
  定醸造定のプレミアムマッコリ！
  グラス ¥820(税込¥902)
  カメ ¥5,300(税込¥5,830)
- 醇梨マッコリ　グラス ¥500(税込¥550)
  カメ ¥3,190(税込¥3,509)
- 桃マッコリ　グラス ¥500(税込¥550)
- マスカットマッコリ　グラス ¥500(税込¥550)



막걸리 칵테일
マッコリカクテル

各¥530(税込¥583)

- マッコリビール
- 巨峰マッコリ
- みかんマッコリ
- 柚子マッコリ
- カルピスマッコリ
- キウイマッコリ
- ピーチマッコリ
- マンゴーマッコリ
- いちごマッコリ



맥주 ビール

- 生ビール　¥530(税込¥583)
- ノンアルコールビール(瓶)　¥530(税込¥583)
- TERRA(500ml)　¥910(税込¥1,001)
- cass(500ml)　¥910(税込¥1,001)

하이볼 & 칵테일 소주
ハイボール＆サワー

各¥500(税込¥550)

- ハイボール
- ジャスミンハイ
- 黒烏龍茶ハイ
- とうもろこし茶ハイ
- プレーンサワー
- 韓国ハイボール
- レモンサワー
- 巨峰サワー
- 温州みかんサワー
- カルピスサワー

소주 韓国焼酎

各¥900(税込¥990)

- チャミスル(360ml)
  - ・フレッシュ　・グレープフルーツ
  - ・マスカット　・すもも
  - ・ピーチ　・ストロベリー



음료 메뉴 ドリンクメニュー

국산 소주・증류주
国産焼酎

【보리(麦)】

- 中々(宮崎) ¥460(税込¥506)
- 二階堂 吉四六(大分) ¥600(税込¥660)

【고구마(芋)】

- 富乃宝山(鹿児島) ¥460(税込¥506)
- 佐藤(鹿児島) ¥640(税込¥704)

割り方

水割り / ソーダ割 / ロック

차 お茶

各¥730(税込¥803)
デキャンタ

- ジャスミンティ
- 黒烏龍茶
- とうもろこし茶
- ほうじ茶



주스・음료수 ジュース

- 韓国サイダー ¥460(税込¥506)
- ももボンボン ¥500(税込¥550)
- ぶどうボンボン ¥500(税込¥550)
- コーラ ¥460(税込¥506)
- ジンジャーエール ¥460(税込¥506)
- オレンジジュース ¥460(税込¥506)





お鍋とご一緒に！

フリードリンク
(90分ラストオーダー)

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



Free Drink

[アルコールあり]
お一人様 ¥2,000
(税込¥2,200)

[ソフトドリンクのみ]
お一人様 ¥1,500
(税込¥1,650)

タッカンマリのお召し上がり方

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！

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



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1 特製タレを作る

お皿に特製調味料と
お好みでニラとニンニクを入れて
よく混ぜたら完成！



タテギ 1杯　特製からし 2杯　醤油2杯　お酢1杯

✤辛いのが苦手でなければ
タテギは2〜3杯がおすすめ



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！

5. タッカンマリを存分に楽しんでください！



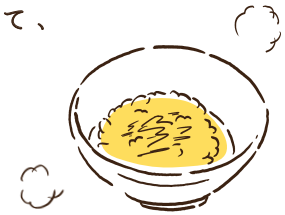
その3 カルグクス（韓国風うどん）

麺を入れて3分煮込んだら完成！
スープと一緒に食べて良し、
特製タレにつけても◎



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。



食物アレルギー又はその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ

左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、
弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。

Policy of the removal of specified ingredient

關於去除特定食物的政策