

食道園の名物!これは絶対外せない!!



普通・中辛・大辛
からお選びください

チャプチュエ (春雨炒め)

韓国に昔から伝わる健康的な食生活についての教え「五味五色」の五色の食材を使っています。(青・赤・黄・白・黒)

900円



豆腐とトマトのサラダ

780円

青じそ風味のさっぱりサラダ。リコピンたっぷりのトマトと大豆イソフラボンが豊富な無添加京豆腐を使用しています。



サンゲチュク (薬膳粥)

1,100円

サムゲタンを食べやすくほぐした一人前のお粥。疲労回復にぴったりな身体にやさしい料理です。



普通・中辛・大辛
からお選びください

ホクホクじゃがいもチヂミ

880円

チーズとじゃがいものハーモニーがGOOD!お子様にも大人気です。お持ち帰りもできます。



五目温麺

1,100円

冷麺の麺を使った温かい麺。お野菜たっぷり、あっさりしょうゆ味が絶品です。量が多いのでシェアがおすすめ!



韓国風 冷麺

990円

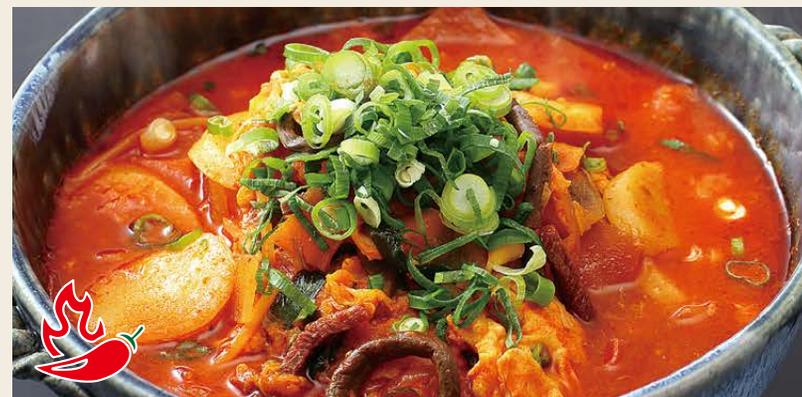
こってりお肉を食べた後は、さっぱりする冷麺がおすすめ。鶏がらと昆布で味わい豊かなお出汁をとった黄金スープを味わっていただきたい1品。



メンタイスープ

800円

あっさりとした干しダラのスープ。コラーゲンたっぷり美魔女スープです。お酒のあとにもぴったり☆



ユッケジャンクッパ

1,100円

辛さを感じながらも後口は少し甘いクセになる味わいのユッケジャンクッパ。ユッケジャンの中では一番辛さが味わえるかも?

食道園の 焼肉メニュー

Grand Menu

おすすめメニューいろいろ☆

塩焼きは当店自慢の特製ポン酢でどうぞ！
もみだれもポン酢でいただくとあっさり！



塩焼き・もみだれ

「塩焼き」か「もみだれ」かお好みでお選びください。



上タン



上ハラミ



上ホルモン



心臓

上タン	1,480円
並タン	990円
タン下	700円
上ミノ	1,150円
上ロース	1,950円
上カルビ	1,850円
上ハラミ	1,780円
上ホルモン(しま腸)	990円
ゲタカルビ(中落ちカルビ)	850円
ツラミ(ほほ肉)	650円
ミノサンド	850円
トントロ	680円
心臓	780円
カシワ(鶏もも肉)	650円

塩焼きがオススメ!

生もの

生センマイ	780円
-------	------

もみだれ

もみだれの味付けは、中辛・大辛・激辛からお選びください。
刻み青唐辛子 220円も、ご用意できます。
ヨメナカセ・ウルテなどの珍味系は辛い味付けがオススメ!

カルビ	1,000円
ハラミ	1,000円
キモ(レバー)	750円
センマイ(第3の胃、低カロリー)	680円
ホルモン	680円
ヨメナカセ(心臓の大動脈)	580円
赤センマイ(ギアラ)	580円
鶏の軟骨	580円
ウルテ(喉の軟骨)	580円
テール焼き	890円

焼きものいろいろ

豚チシャつつみ(サムギョプサル)	750円
シーフード盛り合わせ	2,300円
イカ	800円
ホタテ	750円
エビ	750円
ウインナー	550円
辛口ウインナー(チョリソー)	680円
青森産 ニンニクホイル焼き	680円
野菜の盛り合わせ	580円
チシャ(サンチュ)	580円
厚切りベーコン	380円



豚チシャつつみ(サムギョプサル)



シーフード盛り合わせ



もつ鍋

食道園のもつ鍋はお肉が絶品!!

《1人前》1,580円

トッピング

トッピング《各》380円

こんにゃく	豆腐
ニラ	トッポギ
じゃがいも	もやし
タマネギ	キャベツ

鍋用キムチ 380円

生卵 100円

お肉を入れてパワーUP☆

上ホルモン	990円	センマイ	640円
カシワ	610円	豚バラ	390円
ハラミ	990円	心臓	720円
上ミノ	1,100円	ホルモン	660円
ツラミ	610円	ウインナー	550円
		辛口ウインナー	640円

鍋のめには

韓国ラーメン 280円

うどん 250円

雑炊セット 480円



トマトもつ鍋

《1人前》1,880円

リコピンたっぷりのトマトが入ったトマトもつ鍋。
辛くないので、お子様と一緒に楽しめますよ。
めは韓国ラーメンにチーズを入れて、韓国料理と
イタリアンの融合??新食感です。



★お肉やキムチをサム(罨)して食べよう★



ごはん抜きダイエット中の方にも
オススメです。

①お肉(赤身がオススメ!)を焼いて〜♪

②食道園チヨレギサラダと
チシャをオーダーするのをお忘れなく!

③チシャにお肉+チヨレギサラダを乗せたら〜♪

④大きなお口でパクリ!!とってもヘルシー♪



キムチをプラス
しても美味しいよ



食道園オリジナルドレッシング発売中! 440円

お店で使うサラダ用ドレッシングのおすそ分け。。
秘伝のレシピの手作りドレッシングは、大人気!
ぜひ、ご家庭でもお召し上がりください。



ご飯もの・チゲ

石焼きピビンバ	1,150円
石焼きチーズピビンバ	1,200円
ピビンバ	1,000円
クッパ(韓国風雑炊)	880円
 ユッケジャンクッパ	1,100円
テールクッパ	1,100円
トック(韓国風ぞうに)	780円
 スンドゥブチゲ(豆腐チゲ)	900円
ケランチン(韓国風蒸し玉子)	480円
サンゲチュク(薬膳粥)	1,100円
食道園茶漬け	450円
ライス	メガ盛 380円 大 300円 中 280円 小 250円

お米は、国産米
「森のくまさん」
使用



食道園茶漬け

麺もの

五目温麺(醤油味 五目そば)	1,100円
韓国風 冷麺	990円
 ピビン麺	1,100円
 ユッケジャンラーメン (冷麺の麺or韓国乾麺からお選びください)	1,100円
ホルモンうどん	990円

スープ

わかめスープ	450円
わかたまスープ	480円
たまごスープ	450円
野菜スープ	450円
もやしスープ	450円
テールスープ	900円
メンタイスープ(干しダラ)	800円
 ユッケジャンスープ	880円
しじみ汁(味噌orすまし)	580円

サラダ

豆腐とトマトのサラダ	780円
食道園チョレギ	780円
ネバネバさっぱりサラダ(夏期限定)	780円
アボカドサラダ	780円
トマトスライス(塩orマヨネーズ)	550円



豆腐とトマトのサラダ



食道園チョレギ

一品料理

名物チャプチェ (普通・中辛・大辛からお選びください)	900円
ホクホクじゃがいもチヂミ (普通・中辛・大辛からお選びください)	880円
イカとニラのチヂミ (普通・中辛・大辛からお選びください)	900円
ポッサム(煮豚とキムチ)	680円
ピリ辛するめ	450円
枝豆	350円
キムチ奴	400円
キムチ納豆奴	500円

キムチ・ナムル

キムチ盛り合わせ	880円
白菜キムチ	480円
大根キムチ	480円
きゅうりキムチ	480円
ナムル盛り合わせ	1,200円
ナムル (もやし/きゅうり/なます/ぜんまい)	380円
チャンジャ(韓国のり付き)	580円
ごまの葉漬け	480円
韓国のり	300円