



焼肉を楽しく!

불고기를 즐겁게

# 胡同 名物焼肉

명물  
아키니쿠



焼肉を  
楽しく!

ねぎタン塩・ねぎカルビ塩 2種  
1,800

ご存知、ねぎミンチでたたいたタン塩と塩カルビ。ネギと胡椒にこだわる姉妹店「まんぶく」発祥の名物メニューです。胡同でも開店以来、多くのお客様に愛され続けている人気の一品。ぜひ、胡同ならではのカジュアルな雰囲気の中でお楽しみください。



一本ハラミ



ねぎバカ胡同カルビ

**ねぎバカ胡同カルビ**  
山盛りネギとカルビの豪快焼肉

2,000

**ねぎタン塩**  
姉妹店まんぶくの定番

2,000

**一本フィレ**  
柔らかいフィレ肉を特製ダレで込んだ一本ハラミ

1,980

**ねぎカルビ塩**  
姉妹店まんぶくの定番

1,700

**一本ハラミ**  
特製ダレで漬けた一本ハラミ

1,980

**タン塩(ネギ後のせ)**  
旨味たっぷりタン塩、後のせネギで

2,300

**胡同スタミナ中落ちカルビ**  
スタミナ! 旨味濃厚な中落ちカルビ

1,680

**大判ハラミ**  
豪快に焼き上げる大判ハラミ

4,000

# とろあえず

우선



キャベツサラダ



ナムル盛り合わせ



キムチ盛り合わせ



ジャガイモ明太子チヂミ

キムチ盛り合わせ 800

焼肉の定番3種を楽しめる人気のキムチ盛り合わせ

ナムル盛り合わせ 800

ごま油香る韓国定番ナムルの盛り合わせ

キャベツサラダ 800

焼肉と相性抜群のさっぱりキャベツサラダ

海鮮チヂミ 980

海鮮の旨味たっぷりの韓国風お好み焼き

ジャガイモ明太子チヂミ 980

みんな大好き明太子マヨソース

サンチュ&グリーンリーフ 600

自家製特性"ジャン"で召し上げ

納豆チャンジャ 680

チャンジャと納豆を焼きのりに包んで

焼きのり 380

焼肉やご飯と相性抜群の香ばしい韓国海苔

エゴマの醤油漬け 580

香り豊かなエゴマを特製醤油で漬けた一品

白菜キムチ(単品) 550

自家製白菜キムチ

カクテキ(単品) 550

自家製大根キムチ

# 刺身

사시미



黒毛和牛ユッケ(たれ)

黒毛和牛ユッケ(たれ) (大)2,900/(小)1,950

和牛を特製タレで味わうユッケ

黒毛和牛ユッケ(塩) (大)2,900/(小)1,950

和牛の旨味を塩だれで

レバー刺し(65度調理) 1,400

低温調理で仕上げたレバー



塩タン刺し(65度調理)

タン刺し(65度調理) 1,400

タンを刺身風を楽しむ一皿

胡同ローストビーフ 1,400

ローストビーフ仕立てのユッケ

# 特選焼肉

특선  
불고기



厚切りタン塩

- |                   |              |
|-------------------|--------------|
| <b>厚切りタン塩</b>     | <b>2,600</b> |
| 食べ応え抜群の厚切りタン      |              |
| <b>黒毛和牛カルビ</b>    | <b>1,700</b> |
| 和牛の旨味を味わう定番カルビ    |              |
| <b>黒毛和牛赤身ロース</b>  | <b>1,800</b> |
| 和牛赤身の旨味を楽しむロース    |              |
| <b>めがね</b>        | <b>1,780</b> |
| 骨盤周りにある希少な赤身の部位   |              |
| <b>牛ハラミ</b>       | <b>1,800</b> |
| 噛むほどに旨味があふれます     |              |
| <b>上 中落ちカルビ</b>   | <b>1,700</b> |
| 中落ちのサシ、厚さのある部分を使用 |              |

# 焼肉盛合せ

야키니쿠  
모듬

**本日の 焼肉盛合せ** **2,980**  
その日のおすすめ肉盛合せ

**特選 盛合せ 2種** **3,380**  
(カルビ&ロース)  
特選焼肉をバランス良く楽しめる2種盛合せ

**特選 盛合せ 3種** **5,200**  
(厚切りタン、和牛カルビ、ロース)  
厳選和牛を楽しむ贅沢3種盛合せ



特選 盛合せ 2種



本日の焼肉盛合せ



※表示価格は全て税込価格です

# ホルモン

호르몬  
구이



焼肉を  
楽しく!

ミックスホルモン 3種  
2,480

辛味噌ダレで楽しむホルモン 3種盛り

上ミノ	1,200	ハツ	950
ご存知、上ミノの厚みのある部分を使いました		さっぱりとした味わいのハツ	
コプチャン	950	豚トロ	850
脂の甘みが広がるホルモン		脂の甘みが美味しい豚トロ	
テッチャン	950	豚トロしびれ山椒 (大)1,980/(小)1,380	
ブリブリ食感の定番ホルモン		痺れる辛さがクセになる豚トロ	
レバー	950		
旨味濃厚な厚切りレバー			

# 鍋

냄비

カムジャタン鍋	2,400
豚骨とじゃがいもの韓国鍋	
ホルモン鍋	2,980
ホルモンの旨味が溶け込む鍋	



カムジャタン鍋

※表示価格は全て税込価格です

26\_04

# ご飯もの スープ・麺

밥  
수프·면



石焼ビビンバ



ユッケジャンスープ

# デザート

디저트

## ご飯もの

ビビンバ	950
韓国定番混ぜご飯	
ビビンバ-half	780
食べやすい-halfサイズ	
石焼ビビンバ	1,500
香ばしい石焼ビビンバ	
石焼ビビンバ-half	1,300
石焼ビビンバの-half	
石焼ホルモンビビンバ	1,500
ホルモン入り石焼ビビンバ	
石焼ホルモンビビンバ-half	1,300
ホルモン石焼ビビンバの-half	
和牛ユッケビビンバ	2,980
和牛ユッケをのせた贅沢ビビンバ	
和牛ユッケビビンバ-half	1,800
和牛ユッケビビンバの-half	
小ネギ飯	350
ネギ香るご飯	
中ネギ飯	400
ネギたっぷりのご飯	
小ライス	250
白ご飯小サイズ	
中ライス	300
白ご飯中サイズ	

## スープ・麺

たまごスープ	680
ふんわり卵の優しいスープ	
たまごクッパ	780
卵スープのご飯入り	
ユッケジャンスープ	900
辛味と旨味の韓国スープ	
ユッケジャンクッパ	980
ユッケジャンスープのご飯入り	
冷麺	850
さっぱり食べる韓国冷麺	

黒蜜きなこバナナアイス 430  
黒蜜ときなこの和風アイス

バナナアイス 380  
食後にぴったりのバナナアイス

# お飲み物

음료

## ビール 맥주

生ビール	750
大生ビール	1,300
グラスビール	550
瓶ビール	850
ノンアルビール	600

## ハイボール 하이볼

角ハイボール	700
大角ハイボール	1200

## サワー 사워

レモンサワー	650
大レモンサワー	1,100
柚子サワー	650
コーン茶ハイ	650
ウーロンハイ	650

## 焼酎 소주

チャミスル	1,300
麦焼酎グラス	650
芋焼酎グラス	650

## 梅酒 매실주

梅酒	650
----	-----

## ソフトドリンク 청량음료

烏龍茶	400
黒烏龍茶	500
コーラ	450
ジンジャーエール	450
カルピス	400
カルピスソーダ	400
ジャスミン茶	400
緑茶	400

100%  
生マッコリ

원시 맥걸리

焼肉を  
楽しく!

都内に数台しかない希少なマッコリ  
サーバーで味わう 100% マッコリ

生マッコリグラス	650
黒豆マッコリ	650
やかんマッコリ	2200



乳酸菌と酵母の活動を抑制しないので、自然発酵が最終飲用時まで維持されます。今まで飲んだマッコリとは別格で苦手な方でも飲めてしまうほどフルーティな味わいです





韓国インスタントラーメンでめるオープン以来の“胡同看板メニュー”



# カムジャタン鍋

**S** サイズ: 1680 **M** サイズ: 2400 **L** サイズ: 3300

ほろほろに煮込まれた豚の背骨肉と、ホクホクのジャガイモ。  
旨味たっぷりのスープと一緒にどうぞ。

ぐつぐつと沸いてきたら、スープを野菜にかけて。しんなりしてきた頃が食べごろです。

背骨のお肉はお箸でほぐし、骨周りにあふれる旨味をぜひ味わってください。

メにはラーメンがおすすめ。オープン以来、韓国のインスタントラーメンを使用しておりちょっと新しい、楽しいメをお楽しみいただけます。

## カムジャタンのトッピング

玉子	110
トッポギ / 春菊	各 280
豚背骨肉 / ジャガイモ / 野菜	各 450

## カムジャタンのメ

麵 / おじや	各 450
---------	-------