



看板料理

店長
おすすめ

ダッカルビ鍋

1,180円/一人前

※一人前よりオーダー承ります

ダッカルビとは、韓国春川ほんとうの郷土料理で、コチジャンベースの鶏の焼き鍋です。

お出しを沢山人れず調理するのがポイントです

春かわ独自の食べやすい甘辛の味付け仕立ての焼き鍋

お選びください

辛さ三段階

普通辛

三辛

激辛



追加の具

鶏肉 (コチジャン漬け)	450円
もち豚スライス	680円
牛薄切り	550円
野菜盛り合わせ	500円
野菜各一品	300円
おぼろ豆腐	400円
トップギ・トック	300円

鍋メニュー

ぞうすいセット	450円/一人前
キムチごはん・生ハラコ・韓国納豆	
韓国サリ麺	400円/一玉
ナリ麺・青昆布	
うどん	400円/一玉
うなぎ風うどん・青昆布	
チーズ	300円

- ①まずは、火にかけ「ブクブク」と沸いてきても少し我慢!! 「グツグツ」と野菜が少し「しんなり」するまで少し我慢!!
 ②「グツグツ」と沸いたのを確認したらトングで肉内を裏返し、野菜をお味噌とからめるように炒めてください。
 ③約3分位しますと、もやし・人参・青じそ等の野菜から
 ④お野菜から苦し上がりっている間に肉内も食べごろになります。
 こんな感じで美味しい苦し上がりくださいませ。



辛味の目安

辛味無し 普通辛 ← → 激辛

えびすもち豚の しゃぶしゃぶ春かわ風

※一人前よりオーダー承ります※タレ追加150円

1,680円/一人前

もち豚のスライス(180g) 900円

野菜盛り合せ(水菜他三品) 600円

〆の韓国サリ麺(ヤリ麺・青見) 400円/一人前

淡路島産えびすもち豚の肩ロース肉と新鮮な水菜のお

鍋。美味しいスープで「しゃぶしゃぶ」。

自家製の酒氷城醤の効いたタレでお召し上がり下さい



ガムジャタン

※一人前よりオーダー承ります

1,680円/一人前

リブ(1本~2本) 700円

馬鈴薯(2個~3個) 500円

〆の韓国麺 400円

スペアリブと馬鈴薯の見事なハーモニー!

韓国でも大人気の鍋登場!

タッカンマリ

2,380円/一鍋(一羽分)

うどん(きぬき風うどん・青葉) 400円/一人前

「タッ」とは「鳥」、「ハンマリ」は「一羽」の意味。鶏丸ごと一羽が入った優しい味わいのスープ。特製ダレでお召し上がりいただけます。〆はうどんがおすすめ!



サムゲタン 参鶏湯

韓国ひな鶏蒸膳煮

2,400円/一人前

ひな鶏のお腹にもち米や高麗人参、なつめ、くるみ、松の実などを詰めて長時間煮込みました。鶏のダシがしみ出たスープはとても優しい味です。コラーゲンもたっぷりで女性に大人気!

※表示価格は全て税別となります。料金消費税を申し受けますのであらかじめご了承下さい。

一品
정평
コス
リグ
アに
ン、
の定番

キムチ盛り合わせ	550円
キムチ単品	各380円
白菜・大根・きゅうり	
旬のキムチ	550円
ナムル盛り合わせ	550円
ナムル単品	各380円
もやし・せんまい・人参	
チャンジャ	550円
白身魚タラの内臓の塩辛、 華艶(ヤンニョン)仕上げ	
ケジャン	キ身1,000円/一匹1,800円 渡り蟹の醤油漬けヤンニョンジャン仕上げ
おぼろ豆腐韓国風	450円
スピード一品、さっぱりメニュー	
チャプチエ	780円
韓国春雨の炒めもの	
フェ(韓国お刺身)	本日の献立のお刺身ご覧ください



チョレギサラダ(ちぎり野菜サラダ) 580円
韓国を代表する有名サラダ、オリジナルの味でご提供

ローストポークと揚げ揚げごぼうのサラダ 880円

蒸し鶏サラダ 780円

海の幸のサラダ 980円



ローストポークと揚げ揚げごぼうのサラダ



チョレギサラダ

サラダ
샐러드

チヂミ

チズリ



店長
おすすめ
春かわ名物「厚焼き海鮮チヂミ」
一番人気の贅沢チヂミ

1,480円

大ふ
人づ
気く
メら
ニジ
ユユ
ーー
です
！

野菜チヂミ

旬野菜のチヂミ、いかが?

780円

もち豚とキムチのチヂミ

850円

鳥賊とキムチのチヂミ

850円

もち豚と鳥賊のキムチミックス

900円

お土産に
いかが?
TAKE OUT
OK

店長
おすすめ

ザンギ (丸鶏の唐揚げ)

半身 950円

鶏の唐揚げ

780円

マヌルの爆弾

400円

にんにくの丸揚げ



マヌルの爆弾



揚げもの
ジョン
전

表示価格は全て税別になります。別途消費税を申し受けます。大きめご注文下さい。

炒めもの

ポックム
볶음

厳選素材の食材を、大火力で炒めます。
アツアツのうちにお召し上がりあれ！

ブルコギ 950円

ビールにもご飯にも

Good!

牛と野菜の炒めもの



ブルコギ

もち豚とキムチのポックム 800円

いわゆるキムチ炒めです

辛さの度数は高め。三星メニュー！

厚焼きもち豚の粗挽き黒胡椒焼き 800円

海老と烏賊の胡麻風味ポックム 800円



海老と烏賊の胡麻風味ポックム

焼きそばオリエンタル風 780円

特別な麺をオイスターソースをベースに味付しました

どんぐり冷麺 レギュラー 880円/ハーフ 580円

華麗風の細麺

一力冷麺 レギュラー 880円/ハーフ 580円

コシコシ麺でシンプルなコリアン冷麺

寒い冬にもGood!



一力冷麺



焼きそばオリエンタル風

飯

コシヒカリ 100% の厳選白米を釜で炊き、
ふっくらと美味しいお上げています。
当店のこだわり「ご飯」をぜひご賞味ください。

こしひかり 100% 釜ご飯セット

生玉子・韓国の人・香の物付き 450円

料理長
おすすめ



ご飯（こしひかり100%・香の物付き）

S 250円 M 300円 L 400円

石焼ビビンバ

880円

コリアンフード、入門の一品

辛くないビビンバ丼

780円

5色の具材と特製ソースで味わい深いご飯もの

韓国の人

300円



辛くないビビンバ丼



牛テールスープ

牛テールスープ

1,200円

スタミナたっぷり、玉子入り

良質で安全なテールを

一昼夜煮込みました

スープ

牛テールクッパ(おじや)

1,150円

お子様にも人気！

スタミナたっぷりおじやです

韓国餅と野菜のスープ

650円

クッ・タン
국, 탕

わかめスープ

480円

*表示価格は全て税別となります。税込消費税を申し受けますので手数料を負担下さい。

デザート

店長
おすすめ

ホットック 500円

ホットックとたっぷりバニラアイス	580円
たっぷりバニラアイス	450円
ゆずシャーベット	450円
杏仁豆腐“春かわ風”	450円
究極のやわらかさに挑戦、豆乳で仕上げた一品、 さわやかシロップとのハーモニーが絶妙	



ホットックとたっぷりバニラアイス



杏仁豆腐“春かわ風”

チヂミ各種 680～1,480円

白菜キムチ (300g) 550円

大根キムチ (250g) 550円

オイキムチ (胡瓜) (250g) 550円

※他、商品に記載しては、係り選お尋ねください。

テ
イ
ク
ト



当店の豚肉は、すべて、七福神の宝船、淡路島が生んだ豚肉
「えびすもち豚」を使用しております。
島という食の安全地帯で育った「安全性」、やわらかくておいしい豚肉として人気です。
バナナを食べて育った「えびすもち豚」をぜひご賞味ください！

プライベートでのお食事から団体様のご宴会、集いなどご予約も受け承ります。
お気軽に係りのものまでお尋ねください。貸し切りもご相談ください。

OPEN 平日・土曜 11:00～15:00(ラストオーダー14:00)

17:00～23:00(ラストオーダー22:30)

日曜・祝日 11:00～22:00(ラストオーダー21:30)

CLOSE 年中無休

本店喫煙可
本店喫煙不可
本店喫煙可