



和・糖・旬彩料理

春
HARU
かわ
本店



看板料理



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(Chuncheon)地方の郷土料理で、コチジャンベースの鍋の焼き鍋です。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
トッポギ・トック	300円

鍋メニュー

ぞうすいセット <small>キムチごはん・生たまご・韓国ゆり</small>	450円/一人前
韓国サリ麺 <small>サリ麺・青葱</small>	400円/一玉
うどん <small>こめき風うどん・青葱</small>	400円/一玉
チーズ	300円

- ①まずは、火にかけ「グツグツ」と沸いてきてもう少し我慢!! 「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鶏肉を裏返し、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・真実等・・・お野菜から
- ④お野菜から召し上がっている間に鶏肉も食べごろになります。こんな感じで美味しく召し上がってくださいませ。



辛味の目安





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
野菜盛り合わせ (水菜他三品) 600円

メの韓国サリ麺 (ヤリ麺・青葱) 400円/一玉

筑前烏産えびすもち豚の刻ロース肉と新鮮な野菜のお鍋。美味しいスープで「しゃぶしゃぶ！」
自家製の個性あふれる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

メの韓国麺 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！

タツカンマリ

2,380円/一鍋(一羽分)

うどん (さぬき風うどん・青葱) 400円/一玉

「タツ」とは「鶏」、「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。特製タレでお召し上がりいただけます。ズはうどんがおすすすめ！



サムゲタン 参鶏湯

2,400円/一人前

韓国ひな鶏薬膳煮






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。鶏のダシがしみ出したスープはととても優しい味です。コラーゲンもたっぷり女性に大人気！

※表示価格は全て税別となります。別途消費税を申し添えさせていただきます。

一品

정평

コサ
リぐ
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・ぜんまい・人参
- チャンジャ  550円
白身魚タラの内蔵の塩辛、
菜艶(ヤンニョン)仕上げ
- ゲジャン  半身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
- チャブチェ  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



ゲジャン







おぼろ豆腐韓国風



チャブチェ

サラダ

샐러드

- 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
- ローストボ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



ローストボークと揚げ揚げごぼうのサラダ



チョレギサラダ

チヂミ



치지미



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

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

ふつくら
大人気メ
ニューシ
ーです！



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

揚げもの
ジョン



マヌルの爆弾




ザンギ

※表示価格は全て税別となります。別途消費税を申し受けさせていただきます。

炒めもの


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


ポックム
부침

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

華勝風の細麺

一カ冷麺  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!

麺



一カ冷麺



焼きそばオリエンタル風

飯パン

コシヒカリ100%の厳選白米を釜で炊き、
ふっくらと美味しく仕上げています。
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

料理長
おすすめ

生玉子・韓国のみ・香の物付き

450円




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


韓国のみ 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

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


牛テールクッパ(おじや)  1,150円

1,150円

お子様にも人気!
スタミナスタミナおじやです

韓国餅と野菜のスープ

650円

わかめスープ  480円

480円

ス ー プ

クッ・タン
국、탕

※表示価格は全て税別となります。別途消費税を申し付けさせていただきます。

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、商品に關しましては、係り迄お尋ねください

テイクアウト



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

※全席喫煙可能

※このワンダーはお客様のご要望に応じてございます。ご了承ください。予約より早くご来店いたします。