

# 春川

チョンチョン川  
韓流料理



ようこそお越し下さいました。  
ドラマ「冬のソナタ」の舞台として知られる韓国江原道（カンウォン道）春川（チョンチョン）。  
その春川地方の名産がタッパルビです。  
当店のタッパルビは、日本人にも食べやすくアレンジした自慢の一品です。  
本場の旨さを日本で味わっていただきたく、「春川」の名を氏名としました。  
「タレにこだわったタッパルビ」とともにぜひお楽しみください。  
平素の営生な方は一向お助けください。平味好きでのご来店もさせていただきます。  
ご不明な点などお気軽に係りのものにおねねください。



<http://harukawa.jp>

# サラダ・アラカルト

すぐに  
食べたい  
あなたに

## お急ぎ一品



made in Japan

ナムル	のり	合わせ	550円
ナムル	のり	合わせ	380円
ナムル	のり	合わせ	550円
白蒸キムチ	オイキムチ	ガコキムチ	380円
カクナ	キムチ		380円
オイキムチ	キムチ		380円
チヤン	ジャ		380円
すめるめり	韓風		350円
韓国	のり		120円

## ◆ サラダ・生の海鮮・鶏料理

- 韓国定番のいかフェエ 680円
- サーモンのカルパッチョ 780円
- 鯛のカルパッチョ 780円
- 自然の恵み (野菜サラダ) 580円
- 海鮮サラダ 880円
- ごま風たれの新鮮野菜、蒸し鶏添え 780円
- (韓国風サラダ)
- 地鶏のタタキ 780円



鯛のカルパッチョ



自然の恵み



ごま風たれの新鮮野菜、蒸し鶏添え

## ◆ 揚げ物

- 鶏のから揚げ 春川風 780円
- 野菜のコロッケ (一個) 220円
- フライドポテト 380円

## ◆ 炒めもの

- ラムのソテーガーリック風味 880円
- ブルコギ (豚肉と野菜の炒めもの) 880円
- チャブチュ (韓国春雨) 780円



海鮮サラダ



ブルコギ



ラムのソテー  
ガーリック風味

※表示価格は全て税別となります。別途消費税を申し受けますので予めご了承下さい。

## スープ・ご飯もの

### ◆ スープ

わかめスープ・・・・・・・・・・・・・580円

テールスープ (玉子入り) ・・・・・・・・980円

トックスープ・・・・・・・・・・・・・680円

**EVENT** 参鶏湯 (韓国びな鶏湯料理) ・・・・1,680円



参鶏湯

### ◆ メのごはん・麺

**EVENT** 「一カ」 冷麺・・・・・・・・・・・・・850円

塩麺・・・・・・・・・・・・・780円

**EVENT** 石焼ビビンバ・・・・・・・・・・・・・850円

ビビンバ (どんぶり) ・・・・・・・・780円

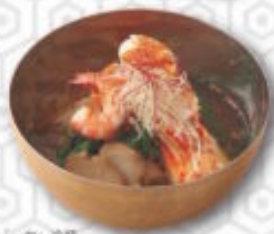
オリエンタル風焼きそば・・・・・・・・780円

**EVENT** クッパ (テールスープのおじや) ・・980円

キムチごはん (大・小) ・・大300円・小200円

ごはん (大・小) ・・・・大250円・小150円

生たまご・・・・・・・・・・・・・120円



「一カ」冷麺

### ◆ お子様

よい子の「プレート」・・・・650円

(鶏の唐揚げ・フライドポテト・  
おにぎり・オレンジジュース)

キッズおむすび・・・・・・・・350円



石焼ビビンバ



よい子の「プレート」



## 看板料理



春川ダッカルビ鍋

980円/一人前

春川海鮮ダッカルビ鍋

1,480円/一人前

(エビ・アサリ・イカ・その日の海鮮)

韓国春川地方の名物鍋を日本風に食べやすくアレンジ！鶏もも肉と野菜がたっぷり入ったお鍋



### 追加の具

鶏もも肉	450円
鍋野菜盛り合わせ	580円
野菜単品	各300円
<small>(セやし・にら・キャベツ・ 玉葱・人参・南瓜)</small>	
豚三枚肉	680円
海鮮	780円
<small>(エビ・アサリ・イカ・その日の海鮮)</small>	
トッポギ	380円
豆腐	300円

### 鍋メニュー

ぞうすいセット		450円
うどん		300円
辛ラーメン		300円
中華麺		300円
生たまご		120円



※表示価格は全て税別となります。別途消費税を申し受けますので予めご了承下さい。

## 看板料理



### はりはり鍋 春川風

1,180円/一人前

国産豚の肩ロース肉と新鮮な野菜のお鍋。美味しいスープで「じゃじゃじゃ」して「お肉でお野菜を巻いて」！自家製の薬味味噌の効いたタレでお召し上がり下さい！



#### 追加の具

肩ロース肉	780円
鶏モモ肉	450円
豚三枚肉	680円
牛もつ	480円
鍋野菜盛り合わせ	580円
野菜単品	各300円
<small>(モヤシ・にら・きゃべつ・ 玉葱・人参・南瓜)</small>	
トッポギ	380円
豆腐	300円

#### 鍋メニュー

ぞうすいセット	450円
うどん	300円
辛ラーメン	300円
中華麺 	300円
生たまご	120円

## 看板料理



### 春川風 ジンギスカン鍋

生ラム肉 1,480円/一人前

タレ漬けラム肉 1,480円/一人前

ニュージーランド産生後6ヶ月のショルダーを使用。生肉をつけダレしていくもよし、フルーツたっぷり自家製甘口タレに漬け込んだ肉もよし、お好みでチョイス下さい！



#### 追加の具

ラム肉 880円

野菜盛り合わせ 580円

野菜単品 各300円

(セやし・にら・きゅうり・  
玉葱・人参・南瓜)

#### 鍋メニュー

うどん 300円

中華麺 300円


**ジンギスカン美味しい  
食べ方ワンポイント  
アドバイス!**

お肉は焼き過ぎず少々脂みの残るくらいが  
美味しく召し上がれます。  
焼けた肉はまわりの野菜にのせながらお楽しみください。



## 看板料理



サムギョブサル 

1,580円/一人前

自家製みそで厚切ブタ肉を野菜で包んで食べるヘルシー鉄板料理！  
厚切三枚肉・ナムル三種・白菜キムチ・包み野菜三種・白髪ネギをセット！



### 追加の具

ブタ肉（厚切り三枚肉）	780円
包み野菜（チシャ・エゴマ・大葉）	380円
焼き野菜（玉ネギ・かぼちゃ・きのこ）	380円
白髪ネギ	300円
白菜キムチ	380円
ナムル盛り	550円
ニンニクオイル煮	380円

※表示価格は全て税別となります。別途消費税を申し受けますので予めご了承下さい。

## 看板料理



### スンドゥブチゲ鍋

880円/一人前

豆腐とお味噌・キムチ・薬念味噌・・・カプサイシンたっぷりの健康鍋



スンドゥブチゲ「海鮮」鍋 **1,080円** / 一人前



スンドゥブチゲ「三枚肉」鍋 980円 / 一人前



スンドゥブチゲ「きのこ」鍋 980円 / 一人前



スンドゥブチゲ「牛もつ」鍋 980円 / 一人前



スンドゥブチゲ「かき」鍋 **1,080円** / 一人前



メの辛ラーメン 300円 / 一人前



### ちぢみ **1,150円**

ふっくらジューシーに焼き上げた厚焼きちぢみ。大人気メニューです！



- ・三枚肉 880円
- ・えび 880円
- ・いか 780円
- ・明太チーズ 980円
- ・海鮮 1,280円
- ・Mix 1,280円  
(三枚肉+えび+いか)

**トッピングチーズ 150円**

※お子様、辛味苦手な方には「キムチ抜き」も承ります

※表示価格は全て税別となります。別途消費税を申し受けますので予めご了承下さい。



## コース料理



### 春川コース 2,600円/一人前 ※二人前より承ります



- ・キムチの盛り合わせ
- ・いしがぶえ及び本日のお鍋
- ・チマプチュエ（韓国香煎）
- ・ごま風たれの新鮮野菜、蒸し鶏添え（韓国風サラダ）
- ・鶏のから揚げ春川風
- ・Misoせみ
- ・ホットックと黒ゴマアイス



### とりみコース 1,700円/一人前 ※二人前より承ります

- ・キムチの盛り合わせ
- ・本日のブエ（韓国刺身）
- ・チマプチュエ（韓国香煎）
- ・鶏のから揚げ春川風
- ・ホットックと黒ゴマアイス



当店自慢の看板料理のお鍋を  
コース料理とともに是非ご一緒にお楽しみ下さい。

※昼メニューは一人前から受け承ります

## デザート



### デザート



ホットックたっぷりアイス・・・550円

中に焼く間に入ったホットケーキのふやかな餅屋定番スイーツ、  
山盛アイス（びにちが黒ゴマ）のきなこ煎餅がけで仕上げ〜

たっぷりバニラor黒ゴマor合盛・・・450円  
（アイスクリーム）

傘ずしシャーベット・・・450円



ホットックたっぷりアイス