

# 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ダッカルビです。  
当店のダッカルビは、日本人にも食べやすくアレンジした自製の商品です。  
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。  
「チレにこだわったタンチヌカン」とともにぜひお楽しみください。  
平味の文字は方は一歩お助けください。辛味好きでのご提供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>



## 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

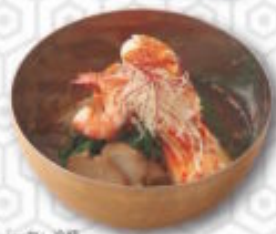
オリエンタル風焼きそば・・・・・・・・780円

**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ください。

## 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「おめでお野菜を巻いて」！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

(もやし・にら・きゃべつ・  
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赤みの残るくらいが  
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

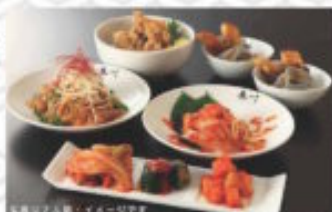


- ・キムチの盛り合わせ
- ・いしがぶえ及び本日のお鍋
- ・チャプチェ（韓国香辛）
- ・ごま風たれの新鮮野菜、蒸し鶏添え（韓国風サラダ）
- ・鶏のから揚げ春川風
- ・Misoせみ
- ・ホットックと黒ゴマアイス



### 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）
- ・チャプチェ（韓国香辛）
- ・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）

オリーブシアーベットの・・・450円



ホットックたっぷりアイス