

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カルビです。
当店のタッカルビは、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。
「タレにこだわったタッカルビカン」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。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>

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(韓国びな鶏茶碗湯)・・・・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

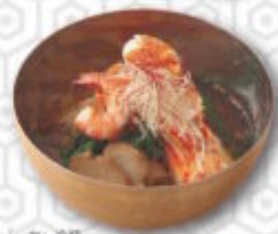
オリエンタル風焼きそば・・・・・・・・780円

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>(セイヤシ・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
(もやし・にら・きゃべつ・ 玉葱・人参・南瓜)	
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

且高とお味噌・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魚
- ・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ような韓国定番スイーツ、
山盛アイス（びにち黒ゴマ）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