本日は数ある飲食店より
当店をお選びいただき
誠にありがとうございます。
日常の喧騒を離れ、
ここ「ソウルカルビはなれ」で
焼肉屋だからこそ味わえる
厳選された最高のお肉を使った
優雅で贅沢な焼肉ランチを
心ゆくまでお楽しみください。

ソウルカルビ ランチメニュー

Seoul Kalbi

ランチタイム 11:30〜15:00（ラストオーダー） ※価格は全て税別です。

ドリンクバー100円等、裏面メニューもご利用いただけます。

ランチセット内容

白ご飯 & スープ
おかわり自由!!
＋
自家製ナムルとキムチの前菜

お得

葵湯限定！ 満腹ランチセット

オープニングスペシャル！大好評につき継続中！

当店で人気の牛、豚、鶏肉を
バランスよくお得に盛り合せました。

1,480円 税別

グレードアップ

ちょっと贅沢にグレードアップ
上カルビ→ 特上カルビ
+200円 税別

厳選

本店一番人気！ 本店スペシャルランチ

本店で大人気のランチをはなれ葵湯店でも！

少し贅沢に特上カルビと黒毛和牛
ステーキで至福のひとときセット。

2,000円 税込ポッキリ!!

満腹トッピング

もっと食べたいあなたに ...
桜姫鶏 & 豚カルビ追加
+200円 税別

極上

極上高級肉！ 贅沢ランチセット

当店自慢の極上肉をふんだんに盛り合せました！

希少部位ミスジをはじめとする
極上の高級肉で最高の贅沢を！

2,480円 税別

満腹トッピング

もっと食べたいあなたに ...
桜姫鶏 & 豚カルビ追加
+200円 税別

焼きもの

塩もの

黒毛和牛ステーキ 2,280円
厳選されたA5ランクの和牛のみ使用。贅沢にサーロインステーキで召し上がれ!

塩タン 890円
旨みたっぷりの牛タン。コリコリの歯応えがたまらない一品です。

ネギ塩タン 990円
焼いた後にネギを巻いてお召し上がりください。この味はきっとクセになります!

塩ハラミ 830円
サッパリと食べたい方へおすすめ。やわらか加工をしています。

塩ホルモン 690円
裏メニューから昇格した人気商品!ネギとワサビを絡めてさっぱりと召し上がれ。

塩ミノ 790円
コリコリした食感と淡白な味わいが特徴。ミノの塩味は永遠に食べ続けられる…

塩セセリ(鶏) 590円
鳥の首の部分で、弾力があってプリプリです! ジューシーだけど実は低糖質!

塩赤身 890円
1頭の牛から1kgしか取れない希少な赤身肉。岩塩プレートの上で焼きます。

サムギョプサル 1,580円
セットでやみつきソウルサラダと巻き野菜が付いています。

ネギ豚カルビ 690円
サッパリと塩で。焼いた後にネギをクルッと巻いて食べればさらにサッパリ。

豚トロ 590円
豚の首の部分です。サッパリとして歯ごたえのある食感です。

地鶏フォンデュ 740円
トロトロのチーズを絡めてお召し上がりください。やみつきになること間違いなし!

ウインナー 490円
お子様にも大人気。店長厳選のウィンナーです。お酒のおつまみにもピッタリ!

手もみダレ

骨付ソウルカルビ 1,980円
丸ごと焼くのが本場韓国流。サンチェとソウルサラダを一緒に食べるのがオススメ。

和牛特上カルビ 1,580円
旨さ·柔らかさは最上級!この極上霜降りの旨味を存分にご堪能ください!

上カルビ 890円
上カルビならではのジューシーさにカルビ通の方にもご満足頂けるはずです。

あっさりカルビ(タレ赤身) 890円
一頭の牛からたった0.1%しか取れない希少なお肉とタレの最高の組み合わせ。

牛ホルモン(大腸) 690円
カリッと焼いて香ばしさをお楽しみください。

ハラミ 830円
横隔膜の筋肉で、濃厚ながらもクセがありません。やわらか加工をしています。

上ミノ 790円
牛の第一胃袋です。丁寧に下処理してあるので臭みがありません。

豚カルビ 590円
イタリア産ドルチェポルコ使用。脂もサッパリしていて大満足の一品です。

桜姫鶏 690円
宮崎地鶏のモモ肉。じっくりと焼きあげてプリプリの食感とジューシーさを味わってください。

タレセセリ(鶏) 590円
プリプリの鶏肉と手もみダレの相性がこれほど良いとは…

焼きイカ 590円
お子様から大人の方まで大人気の焼きイカ。柔らかく、サッパリしています。

焼き野菜 490円
玉ねぎ、ピーマン、ナス、カボチャ、エリンギ入り。野菜もバランス良く取って健康的に!

肉と野菜1:3の黄金比で召し上がれ!見落としがちな骨の横肉が、実に美味しいんです。

和牛特上カルビ

黒毛和牛ステーキ

その他

ニンニクのホイル焼き 490円
ニンニク好きにはたまらない一品です。元気をつけたい方はぜひどうぞ!

ニンニクのホイル焼き 490円
ニンニク好きにはたまらない一品です。元気をつけたい方はぜひどうぞ!

…おすすめメニュー　表示価格はすべて税抜き価格です。

葵湯はなれ店 2018.12

韓国料理

海鮮チヂミ 1,180円
エビ、イカ、貝などの海の幸をふんだんに乗せた、一番人気のチヂミです!

チーズチヂミ 980円
とろ~り溶けたチーズがこってり乗ったチヂミに、キムチの味と食感がアクセントに!

ネギチヂミ 890円
生地のカリカリもちもち食感と、ネギの風味を楽しんで頂けます。

チヂミ 790円
調味料と数種類の野菜などが入った特製生地を使い、一枚一枚丁寧に焼き上げています。

韓国海苔 190円
風味豊かな味付け海苔。ご飯を乗せて肉を乗せたり、パリパリおつまみにも。

辛明太子海苔 240円
辛子明太子のつぶつぶが香ばしく散りばめられた、絶品おつまみ!

チャプチェ 1,180円
ニンニクと牛だしが香ばしい、韓国風春雨焼きそば。

栄養参鶏湯 サムゲタン 2,480円
韓国薬膳料理の代表。じっくり煮込んだ栄養満点の鶏肉のスープです。

チヂミ

チャプチェ

栄養参鶏湯

体喜ぶサラダ

やみつきソウルサラダ 590円
自慢のオリジナル·ネギのチョレギサラダ。自家製の甘辛いタレでふんわり和えました。

おいしいサラダ 590円
レタスと彩り鮮やかな数種の野菜に、こだわりの自家製ドレッシングをかけて。

サンチュ 390円
お肉と一緒に食べれば、ビタミンCも摂れ、血中のコレステロールを下げてくれます。

ナムル盛り合わせ 590円
毎日手間ひまをかけて丁寧に手作りしています。愛情を込めた一皿です。

やみつきソウルサラダ

おいしいサラダ

スープ

自慢のテールスープ 1,280円
塩味でサッパリした、コラーゲンたっぷりの体に嬉しいスープ。

玉子スープ 490円
美味しくて栄養たっぷりの太田商店の「ランニングエッグ」だけを使用。

ワカメスープ 490円
骨作りに不可欠なカルシウムやリン、鉄分、ナトリウムなどがたっぷり採れる一品。

カルビスープ 690円
肉厚な国産牛をじっくり煮込み、肉本来の旨みを最大限まで引き出したスープ。

アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお問い合わせください。対応表まではございませんが、材料の中身程度までなら確認可能です。

…おすすめメニュー　…辛いメニュー　表示価格はすべて税抜き価格です。

葵湯はなれ店 2018.12

PREMIUM MENU

ソウルカルビの極み肉

一般には流通しない最高ランクのお肉や希少部位など、
こだわりの目利きで厳選したものをご用意しております。

詳しくはスタッフまでお気軽におたずねください!

限定メニュー

本日の希少部位切り落とし(数量限定)	1,290円
ゲタカルビ	1,190円
厚切りタン	1,190円

定番メニュー

薄切りミスジ(タレのみ)	2,900円
ミスジステーキ ヒマラヤ岩塩プレート	2,900円
かいのみ ヒマラヤ岩塩プレート	2,900円
将軍ステーキ	5,800円

筋肉食堂 ソウルマッスルシリーズ
「筋肉はうらぎらない」

トレーニングしている方、ダイエット中の方、ボディーラインをキープしたい方…
日々カラダづくりを志す全ての人たちにオススメする、
高タンパク・低糖質のメニュー"ソウルマッスルシリーズ"!!
「焼肉は太ってしまうから…」と控えてしまうのはもったいない!
焼肉は良質なタンパク質が豊富なので、カラダづくりにとってもに有効です。
しっかり栄養補給できれば体力を回復&スタミナも増幅。
お肉だけでなく前菜やスープなども一緒に摂るとこで、健康促進にも役立ちます!
ソウルマッスルシリーズでぜひ筋肉にご褒美を!

1 体喜ぶサラダ
まずは食物繊維で
糖質吸収をゆるやかに!

おいしいサラダ	590円
やみつきソウルサラダ	590円
ナムル	790円

2 焼きもの
筋トレをするなら
タンパク質がとても重要。
だから高タンパク質の肉を
徹底的に摂取!

サムギョプサル	1,580円
塩赤身	890円
鶏セセリ(タレ・塩)	590円
桜姫鳥	690円
あっさりカルビ(タレ)	890円
上ミノ(タレ・塩)	790円

3 韓国料理
唐辛子のカプサイシンで
脂肪燃焼力を大幅にUP!

キムチ三点ソウル盛り	800円
冷麺(そば粉使用)	790円
自慢のテールスープ	1,280円
栄養参鶏湯 サムゲタン	2,480円

4 ドリンク
脂肪吸収を抑えつつ
脂肪燃焼する効果あり!

シメのコーヒー	290円
脂肪ボーボー黒ウーロン茶	~~390円~~ 特別価格 290円

表示価格はすべて税抜き価格です。

葵湯はなれ店 2018.12

ドリンク

チュウハイ

- お疲れサワー
  ローヤルゼリー+蜂蜜+生姜
- 頑張れサワー
  タウリン+牡蠣エキス+しじみエキス
- 冬っぽいサワー
  ぶどう+りんご
- 黒ウーロンハイ
- レモンサワー
- グレープフルーツサワー
- カルピスサワー
- アセロラ&ローズヒップサワー

ALL 490円

ソフトドリンク

- お疲れッシュ　ローヤルゼリー+蜂蜜+生姜
- 冬っぽいッシュ　ぶどう+りんご
- 頑張りまッシュ　タウリン+牡蠣エキス+しじみエキス

ALL 390円

- 脂肪ボーボー黒ウーロン茶　特別価格 290円 ~~390円~~

- ウーロン茶
- カルピス
- 炭酸水
- コーラ
- オレンジジュース
- なしじゅ～ちゅ
- ジンジャーエール

ALL 290円

ビール&ビアカクテル

生ビール〈大〉	850円
生ビール〈中〉	550円
生ビール〈小〉	350円
びんビール〈大〉	650円
シャンディーガフ	590円
マッコリビール	590円

ハイボール&ウイスキー

ジンジャーハイボール	500円
ハイボール	450円
コーラハイボール	500円
グレープフルーツハイボール	500円
ウイスキー 【ロック/水割/ストレート】	各490円

焼酎

- 鏡月・麦・芋 【ロック/水割/お湯割/ストレート】 各490円

日本酒

冷酒 ささゆりの里	1,100円
熱燗2合	690円

マッコリ&韓国のお酒

壷マッコリ	1,980円
マッコリ	590円
チャミスル	1,100円

ワイン

白ワイン・赤ワイン	グラス	490円
	ボトル	2,900円
肉に合うワインシリーズ		2,900円

果実酒

- 梅酒
- 杏露酒 【ロック/ソーダ】 各490円

ノンアルコール

- ゼロイチ 490円

ご予約で 宴会コースを承ります。
［お一人様金額（税別）］

贅沢コース（極上焼き肉+韓国宮廷料理）	8,900円～
欲張りコース（上焼き肉+韓国料理）	5,400円
満足コース（焼き肉中心）	3,400円
飲み放題	1,600円

…おすすめメニュー　表示価格はすべて税抜き価格です。

オモニの手作りキムチ村

お持ち帰りできます

キムチ三点ソウル盛り 800円
全てのキムチが組み合わせ自由です。下記から3つお選びください。

キムチ六点ソウル盛り 1,500円
全てのキムチが組み合わせ自由です。下記から6つお選びください。

キムチ単品 各種400円

- 白菜キムチ
- 大根キムチ
- きゅうりキムチ
- セロリキムチ
- 梅干しキムチ
- ゴマの葉キムチ
- 激辛青唐味噌漬
- チャンジャ
- ごぼうキムチ
- タコキムチ
- イカキムチ

お持ち帰りキムチ 500円/1,000円

手作りのため、日によって欠品する商品があります。ご了承ください。詳しくはスタッフまでお気軽におたずねください。

ごはん&麺類

石焼ピビンバ 890円
おそらく具材の種類が日本で一番多いピビンバ。11種類の手作りナムルがたっぷり!

ピビンバ 790円
ご飯の上に乗った目玉焼とナムル、ひき肉を混ぜ合わせれば絶妙な味わいです。

カルビ石焼ピビンバ 1,180円
野菜たっぷりの石焼ピビンバに和牛カルビをプラス。栄養&スタミナ満点!

チーズ石焼きピビンバ 1,080円
チーズとの相性抜群。チーズ好きは必食です。

カルビクッパ 790円
肉の旨み、野菜も入ったカルビクッパ。大きなカルビがゴロゴロ入っています。

冷麺（そば粉使用） 790円
お馴染みの韓国式冷麺。そのさっぱり感がお腹をスッキリとさせ、気分まで爽快!

辛ダレにゅう麺 790円
温かいそうめんに韓国風ピリ辛ダレをトッピング。体に優しい締めの一品。

岸田農場のごはん
〈特大〉340円 〈大〉290円 〈中〉190円 〈小〉140円
店長自ら新潟県柿崎市（岸田農場）まで生産家に会いに行き、お米作りに対する想いとその味を確かなものと実感。最初の一口はごはんだけで味わってもらいたいほど、店長こだわりのごはんです。

ソウルカルビの卵かけごはん 390円
太田商店の「ランニングエッグ」使用。訳すと「かけっこ卵」。卵かけごはんに相性抜群。ソウルカルビスタイルでぜひ召し上がってください。締めの一品に最適。

冷麺

卵かけごはん

アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお問い合わせください。対応表まではございませんが、材料の中身程度までなら確認可能です。

…おすすめメニュー　…辛いメニュー　表示価格はすべて税抜き価格です。