



오미오복
사이로

焼肉館

彩炉
SAIRO

GRAND MENU

Yakiniku & Korean Restaurant

Hors-d'oeuvre & "Yakiniku" & Seafoods & Set menu &
Korean Cooked Rice & Noodles Korean Soup & "Kimuchi" &
Salad & Drink & Dessert & Banquet menu



🌶️…ちよい辛 🌶️🌶️…辛い 🌶️🌶️🌶️…とても辛い

自家製キムチ

キムチ盛合わせ🌶️🌶️(白菜キムチ、胡瓜キムチ、大根キムチ) **¥800**

白菜キムチ🌶️🌶️ **¥500**

胡瓜キムチ🌶️(オイキムチ) **¥300**

大根キムチ🌶️🌶️(カクテキ) **¥280**



キムチ盛合わせ



胡瓜キムチ



大根キムチ

海鮮キムチ

まずはコレ! ビールによく合います。

チャンジャ🌶️🌶️ **¥450**
新鮮なタラの胃を使用した韓国の珍味です。

タコキムチ🌶️🌶️ **¥380**
手長タコのキムチです。

イカキムチ🌶️🌶️ **¥380**
新鮮な水イカのキムチです。

海鮮キムチ盛🌶️🌶️ **¥600**
チャンジャ、タコキムチ、イカキムチの3種盛り合わせ



チャンジャ



タコキムチ



イカキムチ

韓国岩海苔 **¥150**

ジョン、チヂミを巻いて食べるのもオススメです。

ジョン

ヤンニョンジャンにつけてお召し上がりください。

海鮮石焼ジョン(2~3名様程度) **¥1,280**

牡蠣のジョン(6個)10月~3月までのご提供 **¥800**

チヂミ

ヤンニョンジャンにつけてお召し上がりください。

梅と大葉のチヂミ **¥500**

葱とニラのチヂミ **¥500**

キムチチヂミ🌶️ **¥650**

明太子チヂミ🌶️ **¥650**

たっぷりチーズチヂミ **¥680**

たっぷりイカチヂミ **¥680**

たっぷりエビチヂミ **¥680**



海鮮石焼ジョン



キムチチヂミ



梅と大葉のチヂミ



キュウリ1本肉味噌のせ



海鮮石焼ジョン



キンパ




五目野菜のチャップチエ

一品料理

Hors-d'oeuvre & "Yakiniku" & Seafoods & Set menu & Korean Cooked Rice & Noodles Korean Soup & "Kimuchi" & Salad & Drink & Dessert & Banquet menu

※表記の金額は全て税別価格です。

 このマークは辛さの目安です。



クジヨルパン



馬刺ユツフェ



海鮮チゲ



手ヨツパル

酒肴

とりあえず

キュウリ1本肉味噌のせ (2名様程度) 

¥500

さば
捌きスジ煮込み 

¥550

毎日仕込む和牛のスジを柔らかくなるまで丁寧に煮込みました。

前菜

クジヨルパン (九節板) 2~4名様程度 要予約

¥1,480

酢漬けた大根でいろいろな具材を巻いてお召し上がりになる前菜に最適な一品です。

刺身

馬刺……………超低温急速冷凍処理済み

上選馬刺

¥1,680

特上の三角バラを使用。

馬刺ユツフェ (生玉子を混ぜてお召し上がりください。)

¥1,180

数に限りがございます。

チム

韓国の代表的な煮込料理、当店のおすすめです。

テールチム

¥880

和牛テールと大根を長時間煮込んだ滋養たっぷりの逸品です。

カルビチム

¥880

骨付きカルビを長時間煮込み、柔らかく仕上げた代表的な逸品です。

チョッパル  (薬味煮込トンソク)

¥680

豚足と薬味と一緒に煮込みました。チョジャンにつけてお召し上がりください。



馬刺ユツフェ




テールチム



カルビチム


チゲ

ご飯にスープをかけてチゲパフにされると、とっても美味しいですよ。

海鮮チゲ (2名様程度) 


¥980

エビ、カニ、イカなどが入った贅沢な韓国味噌鍋です。

黒豚とニラのチゲ (2名様程度) 

¥980


黒豚とニラの相性バツグンな激辛チゲです。

牡蠣チゲ (2名様程度) 

¥980

10月から3月までのご提供

カキのエキスがいっぱいつまった、とても旨みのある一品です。

豆腐チゲ (2名様程度) 

¥800

豆腐がたっぷりの韓国味噌鍋です。

スンドウフチゲ (2名様程度)

¥800

アサリや豆腐の入った辛くないあっさりしたチゲです。人気の一品です。



海鮮チゲ



豆腐チゲ



牡蠣チゲ

韓国式のり巻

少々お時間をいただきます。

キンパ (1本)

¥600

日本から伝わったのり巻が韓国で広まった韓国風のに巻です。

チャプチェ

五目野菜のチャプチェ

¥680

牛肉と春雨と千切り野菜を炒めた栄養価の高い一品です。



キンパ



五目野菜のチャプチェ



チョッパル

一品料理

焼肉

本業は食肉卸問屋、お肉にはいつも深いこだわりを持っています。

Hors-d'oeuvre & "Yakiniku" & Seafoods & Set menu & Korean Cooked Rice & Noodles Korean Soup & "Kimuchi" & Salad & Drink & Dessert & Banquet menu ※表記の金額は全て税別価格です。

写真は2名様盛りです。



特上ヒレ



特選ロース



特上ロース



彩炉ロース



特選カルビ



ヒレのエンガワ



彩炉カルビ



ヒレサガリ



上タン塩



特上カルビ

ホルモン・地鶏・海鮮焼
焼肉・韓式・豚

ロースは特に焼き過ぎますと固くなりバサ付きますので御注意下さい。

ロース

1本の長ロースから切り出した1枚もののロースです。

特選ロース〈タレ・塩〉 **¥1,680**

黒毛和牛A-4.5のサーロイン又はリブロースです。

特上ロース〈タレ・塩〉 **¥1,280**

黒毛和牛A-3・A-4交雑種のサーロイン又はリブロースです。

彩炉ロース〈タレ〉 **¥880**

赤身のリブロースです。霜降りののがてな方におすすめです。

がつつりステーキ〈タレ〉(200gのボリューム)2名様程度 **¥1,580**

中心に多少赤身が残るミディアムの焼き加減でお召し上がりください。

カルビ

特選カルビ〈タレ・塩〉 **¥1,680**

黒毛和牛前バラと肩から取り出した霜降りのお肉です。

特上カルビ〈タレ・塩〉 **¥1,280**

黒毛和牛バラと肩の中でも柔らかい部分のみ厳選しました。

彩炉カルビ〈タレ〉 **¥980**

バラの中から、いいとこどりをしたカルビらしい逸品です。

中落カルビ〈タレ・塩〉 **¥880**

骨と骨の間にあるとても味が濃く旨い部位です。

ハラミ

ハラミ **¥880**

カルビとして売られることの多いハラミは独自の旨味があります。

タン

厚切り上タン〈数量限定〉 **¥1,680**

上タン塩〈数量限定〉 **¥1,280**

タン塩 **¥880**

ヒレ

特上ヒレ **¥1,680**

国産牛ヒレの希少なシャトーブリアンを使用しています。

上ヒレ **¥980**

国産牛ヒレの両サイドの部分、一口サイズにカットしてあります。

希少部位

ヒレのエンガワ〈おすすめの一品〉 **¥880**

牛ヒレの横に添うように付いている、僅かしか取れない部位です。

ヒレサガリ **¥780**

一頭で7~8人前しか取れないヒレの下にさがっているお肉です。

イベリコ (肩ロース) **¥680**

穀物、豆類のみで育てられた旨みのあるスペイン産希少豚

黒毛和牛厚切り

新鮮なお肉ですので中心に多少赤みが残るミディアムの焼き加減でお召し上がりください。

特選厚切りロース〈塩・タレ〉160g 2名様程度 **¥2,580**

特上厚切りロース〈塩・タレ〉160g 2名様程度 **¥1,980**

巻いて食べる
サンチュセット〈サムジャン付〉 **¥380**



韓式・豚・ホルモン・地鶏・海鮮焼

Hors-d'oeuvre & "Yakiniku" & Seafoods & Set menu & Korean Cooked Rice & Noodles Korean Soup & "Kimuchi" & Salad & Drink & Dessert & Banquet menu

※表記の金額は全て税別価格です。

写真は全て2名様盛りです。

韓式焼肉

食べ方 / サンチュで包んだお肉とキムチにサムジャンを付けてお召し上がりください。

壺漬カルビ (200g) <ミニキムチ・サンチュセット付> 2名様程度 ¥1,580
 カルビを野菜と一緒に1晩漬けたらとても手の込んだ一品です。

ヤンニョンカルビ (骨付250g) <ミニキムチ・サンチュセット付> 2名様程度 ¥1,580
 骨付カルビを特製ダレに1晩漬けたら代表的な韓国焼肉です。

黒豚サムギョプサル (160g) <ミニキムチ・サンチュセット付> 2名様程度 ¥1,480
 脂が落ちやすく火力が強くなる場合がございますご注意ください。

壺漬・ザ・ホルモン (200gのボリューム) 2名様程度 ¥1,080
 両面良く焼かれてから一口大に切り味噌ダレに付けてどうぞ。

肉のみ壺漬カルビ (200g) 2名様程度 ¥1,280

肉のみヤンニョンカルビ (骨付250g) 2名様程度 ¥1,280



壺漬カルビ



壺漬・ザ・ホルモン



ヤンニョンカルビ



豚トロ



上ミノ



テッチャン



コリコリホルモン



ハーブ鶏



健康レバー

黒豚 (鹿児島・南大隅産)

黒豚カルビ ¥880
 脂が落ちやすく火力が強くなるがございますご注意ください。

豚トロ ¥680
 脂が落ちやすく火力が強くなるがございますご注意ください。

ホルモン

上ミノ (味噌・塩・辛味噌) ¥880

テッチャン (味噌・塩・辛味噌) 皮目の方からお焼ください。 ¥680
 脂が落ちやすく火力が強くなるがございますご注意ください。

コリコリホルモン (味噌・塩・辛味噌) ¥680
 4番目の胃になります。コリコリした食感と旨い脂が特徴です。

旨豚ホルモン (味噌・塩・辛味噌) ¥580
 新鮮な豚のガツを使用していますので食感を楽しめます。

テッポウ (味噌・塩・辛味噌) ¥580
 豚の直腸です、噛みごたえがある昔ながらのホルモンです。

健康レバー (塩) ¥380

地鶏

天草大王 専用鶏舎産 ¥880
 彩戸専用のゆったりとした環境のもとで大切に育てています。

ハーブ鶏 (味噌・塩・辛味噌) ¥680
 ハーブで育った滋養たっぷりの旨みをお楽しみください。

セセリ (ハーブ鶏) (味噌・塩・辛味噌) 数に限りがございます。 ¥580

粗挽きウインナー (5本) ¥380
 豚100%粗挽きウインナー、豚の旨さが光ります。

ピリ辛ウインナー (5本) ¥380

ウインナー2種盛 (6本) ¥450
 ※ウインナーには乳成分が含まれています。

海鮮焼

海鮮豪華盛 (3~4名様程度) 五種盛 ¥2,800

海鮮盛 (2~3名様程度) 五種盛 ¥2,000

タラバガニ (2~3名様程度、400g) ¥1,880

天然有頭エビ (大2尾) ¥780

ホタテの貝柱 (6個) ¥780

ホワイト無頭エビ (6尾) ¥680

マツカサイカ (6杯) ¥680



ホワイト無頭エビ



マツカサイカ



天然有頭エビ



ホタテの貝柱

ホルモン・地鶏・海鮮焼
 焼肉・韓式・豚

セット・特盛・盛合わせ

Hors-d'oeuvre & "Yakiniku" & Seafoods & Set menu & Korean Cooked Rice & Noodles Korean Soup & "Kimuchi" & Salad & Drink & Dessert & Banquet menu ※表記の金額は全て税別価格です。



■セット

※お得なセットには、彩焐の豊富なご飯物、麺類などの中から、ご自由にお選びいただける様、ご飯物は含まれておりません。

ファミリーセット500 (2名様程度) **¥5,000**
彩焐カルビ、彩焐ロース、豚トロ、タン塩、ウインナー、白菜キムチ、焼野菜(中)、サンチュセット

ファミリーセット700 (3名様程度) **¥7,000**
彩焐カルビ、彩焐ロース、ハラミ、中落ちカルビ、タン塩、豚トロ、ウインナー、白菜キムチ、焼野菜(中)、サンチュセット

ファミリーセット900 (4名様程度) **¥9,000**
彩焐カルビ、彩焐ロース、ハラミ、中落ちカルビ、タン塩、豚トロ、ウインナー、白菜キムチ、焼野菜(大)、サンチュセット

特上黒セット500 (2~3名様程度) **¥6,800**
特上ロース、特上カルビ、彩焐ロース、彩焐カルビ、上タン塩、白菜キムチ、焼野菜(中)、サンチュセット

特選黒セット500 (2~3名様程度) **¥7,800**
特選ロース、特選カルビ、特上ロース、彩焐カルビ、上タン塩、白菜キムチ、焼野菜(中)、サンチュセット

特上黒セット700 (3~4名様程度) **¥8,800**
特上ロース、特上カルビ、彩焐ロース、彩焐カルビ、上タン塩、白菜キムチ、焼野菜(中)、サンチュセット
特上厚切りロース

特選黒セット700 (3~4名様程度) **¥9,800**
特選ロース、特選カルビ、特上ロース、彩焐カルビ、上タン塩、白菜キムチ、焼野菜(中)、サンチュセット
特上厚切りロース

特上黒セット900 (4~5名様程度) **¥10,800**
特上ロース、特上カルビ、彩焐ロース、彩焐カルビ、上タン塩、白菜キムチ、焼野菜(大)、サンチュセット
特上厚切りロース

■特盛

3~4名様に人気のお得な特盛メニューです。

カルビ2種大皿盛 **¥3,500**
彩焐カルビ200g、中落ちカルビ200g

カルビ・ハラミ大皿盛 **¥3,500**
彩焐カルビ200g、ハラミ200g

カルビ・ロース大皿盛 **¥3,500**
彩焐カルビ200g、彩焐ロース200g

カルビ大皿盛 **¥3,700**
彩焐カルビ400g

■盛合わせ

2~3名様で満足されるお得な盛合わせです。

塩焼盛(300g) **¥2,400**
黒豚カルビ、豚トロ、タン塩、天草大王

カルビ盛(300g) **¥2,600**
中落ちカルビ、彩焐カルビ、ハラミ

ロース黒盛(300g) **¥3,700**
特選ロース、特上ロース、彩焐ロース

カルビ黒盛(300g) **¥3,800**
特選カルビ、特上カルビ、彩焐カルビ

彩焐3種盛(300g) **¥2,600**
彩焐カルビ、彩焐ロース、タン塩

特上3種盛(300g) **¥3,700**
特上カルビ、特上ロース、上タン塩

特選3種盛(300g) **¥4,500**
特選カルビ、特選ロース、上タン塩

■6点盛味比べ

なかなかお目にかからない価値ある盛合わせです。少々お時間をいただきます。

ホルモン6点盛(250g) **¥1,500**
上ミノ、テッチャン、コリコリホルモン、旨豚ホルモン、レバー、テッポウ

カルビ、ホルモン6点盛(250g) **¥2,100**
中落ちカルビ、彩焐カルビ、ハラミ、上ミノ、テッチャン、コリコリホルモン

カルビ6点盛(250g) **¥2,800**
特選カルビ、特上カルビ、中落ちカルビ、彩焐カルビ、ヒレのエンガワ、ハラミ

定食・新鮮野菜・焼野菜
セット・特盛・盛合わせ



ファミリーセット500



特選黒セット500



彩焐特盛定食



レディース定食



定食・新鮮野菜・焼野菜

Hors-d'oeuvre & "Yakiniku" & Seafoods & Set menu & Korean Cooked Rice & Noodles Korean Soup & "Kimuchi" & Salad & Drink & Dessert & Banquet menu

※表記の金額は全て税別価格です。

定食 デザートが付いてお得になっています。

彩炉コース定食 <small>彩炉コース/100g、ライスセット、サラダ、デザート</small>	¥1,600
彩炉カルビ定食 <small>彩炉カルビ/100g、ライスセット、サラダ、デザート</small>	¥1,700
特上カルビ定食 <small>特上カルビ/100g、ライスセット、サラダ、デザート</small>	¥2,000
三彩定食 <small>彩炉カルビ・ハラミ・豚トロ/160g、ライスセット、サラダ、デザート</small>	¥2,100
壺漬カルビ定食 <small>壺漬カルビ/200g、ライスセット、サラダ、ミニキムチ、サンチュセット、デザート</small>	¥2,300
ヤンニョンカルビ定食 <small>ヤンニョンカルビ/骨付250g、ライスセット、サラダ、ミニキムチ、サンチュセット、デザート</small>	¥2,300
レディース定食 <small>彩炉カルビ/100g、ホタテの貝柱、エビ、イカ、ライスセット、サラダ、デザート</small>	¥2,400
特選カルビ定食 <small>特選カルビ/100g、ライスセット、サラダ、デザート</small>	¥2,400
彩炉カルビ 特盛 定食 <small>彩炉カルビ/150g、ライスセット、サラダ、デザート</small>	¥2,200
彩炉 特盛 定食 <small>彩炉コース/100g、彩炉カルビ/100g、ライスセット、サラダ、デザート</small>	¥2,600
特上カルビ 特盛 定食 <small>特上カルビ/150g、ライスセット、サラダ、デザート</small>	¥2,700
特選カルビ 特盛 定食 <small>特選カルビ/150g、ライスセット、サラダ、デザート</small>	¥3,200

定食のデザートはこちらからお選びください。
(ソフトクリーム・アイスクリーム・シャーベット・手作りぜんざい・コーヒーゼリー・黒胡麻プリン・黒蜜杏仁豆腐のいずれか一品)

ライス ただ今山口県産こしひかりを使用しています。 ライスのおかわりは自由です。

ライスセット <small>ライス・スープ・ミニキムチ</small>	¥450
スープセット <small>セットのお客様は、セットにキムチが付いておりますのでこちらをおすすめします。</small>	¥350
ライス <small>ライス・スープ</small>	¥250

新鮮野菜 ボリュームがありますので2名様でもどうぞ。

海鮮と旬野菜のサラダ	¥980
季節野菜盛り沢山サラダ	¥880
グレープフルーツと生ハムのサラダ	¥880
シーザーサラダ(ベーコンとじゃこと葉野菜)	¥880
水菜と大根のハリハリサラダ	¥780
チョレギサラダ(葉野菜の唐辛子ドレッシング合え)	¥580
ムンチュサラダ(葉野菜を塩とゴマ油で和えたサラダ)	¥580
トマトと大葉のサラダ	¥500

巻いて食べる サンチュセット(サムジャン付)	¥380
ナムル盛合わせ	¥400

焼野菜

焼野菜盛合わせ(大) (3~4名様程度)	¥650
焼野菜盛合わせ(中) (2~3名様程度)	¥450
にんにくの鉄板焼 <small>取っ手が熱くなります。おしぼりなどでお掴みください。</small>	¥300



海鮮と旬野菜のサラダ



季節野菜盛り沢山サラダ



グレープフルーツと生ハムのサラダ



シーザーサラダ



水菜と大根のハリハリサラダ



チョレギサラダ



定食・新鮮野菜・焼野菜
セット・特盛・盛合わせ

御飯・ビビンバ・クッパ・お粥

Hors-d'oeuvre & "Yakiniku" & Seafoods & Set menu & Korean Cooked Rice & Noodles Korean Soup & "Kimuchi" & Salad & Drink & Dessert & Banquet menu

※表記の金額は全て税別価格です。




海鮮石焼ビビンバ












クッパ

御飯

 このマークは辛さの目安です。


石焼ビビンバ

辛さは当店の辛さ(ちよい辛)になっておりますが辛さのご要望がございましたら、お申し付けください。

- 石焼ビビンバは全てスープ付です。
- 馬刺ユッケ石焼ビビンバ ￥1,500
馬刺は超低温急速冷凍処理済みです。
- 和牛プルコギ石焼ビビンバ ￥1,300
- 黒豚プルコギ石焼ビビンバ ￥1,300
- 海鮮石焼ビビンバ ￥1,200
- チャプチェ石焼ビビンバ ￥1,200
- めんたい石焼ビビンバ ￥1,100
- とびっ子石焼ビビンバ ￥1,100
- 石焼ビビンバ (6種ナムル) ￥880
- ハーフ石焼ビビンバ (6種ナムル) ￥700

ビビンバ

辛さは当店の辛さ(ちよい辛)になっておりますが辛さのご要望がございましたら、お申し付けください。

- ビビンバは全てスープ付です。
- 馬刺ユッケビビンバ ￥1,300
馬刺は超低温急速冷凍処理済みです。
- 和牛プルコギビビンバ ￥1,100
- 黒豚プルコギビビンバ ￥1,100
- チャプチェビビンバ ￥1,000
- めんたいビビンバ ￥900
- とびっ子ビビンバ ￥900
- ビビンバ (6種ナムル) ￥680
- ハーフビビンバ (6種ナムル) ￥500

クッパ

- コムタンクッパ ￥800
- ユッケジャンクッパ ￥800
- テグタンクッパ ￥800
- カルビクッパ ￥800
- クッパ ￥700
- ハーフクッパ ￥600

お粥

- 梅粥 ￥400
- 松の実粥 ￥500
- 海鮮粥 ￥700

参鶏湯

- サムゲタン(2~3名様程度) ￥1,600

韓国スタミナ料理、疲労回復、風邪予防に効果があります。



馬刺ユッケ石焼ビビンバ



海鮮石焼ビビンバ



チャプチェ石焼ビビンバ



めんたい石焼ビビンバ



とびっ子石焼ビビンバ



ビビンバ



クッパ
写真は具材が見える様に撮っています。



カルビクッパ
写真は具材が見える様に撮っています。



梅粥



松の実粥



参鶏湯

御飯・麺・スープ・チゲ



カルビ麺

麺

このマークは辛さの目安です。

細麺：④そば粉を使用した韓国伝統の麺です。
太麺：弾力に富んだコシの強いなめらかな麺です。

冷麺

- 冷麺〈細麺〉 **¥800**
最高級韓国麺を使用した清涼感あふれる一品です。
- ビビン冷麺〈細麺〉 **¥680**
そぼろ肉がたっぷり入った韓国では代表的なピリ辛冷麺です。
- ハーフ冷麺〈細麺〉 **¥680**
- ハーフビビン冷麺〈細麺〉 **¥580**

温麺

- ユッケジャン麺〈太麺〉 **¥800**
- テグタン麺〈太麺〉 **¥800**
- カルビ麺〈太麺〉 **¥800**
- 温麺〈太麺〉 **¥800**
- ハーフカルビ麺〈太麺〉 **¥700**
- ハーフ温麺〈太麺〉 **¥700**

素麺・春雨

- コムタン素麺〈彩炉自慢の一品です〉 **¥800**
- プデチゲうどん 〈韓国ではポピュラーなうどん入りチゲ〉 **¥800**
- カルビうどん 〈カルビでスープをとった旨味が特徴です〉 **¥800**
- 五目野菜のチャプチェ **¥680**

チゲ

ご飯にスープをかけてチゲパフにされると、とっても美味しいですよ。

- 海鮮チゲ〈2名様程度〉 **¥980**
エビ、カニ、イカなどが入った贅沢な韓国味噌鍋です。
- 黒豚とニラのチゲ〈2名様程度〉 **¥980**
黒豚とニラの相性バツグンな激辛チゲです。
- 牡蠣チゲ〈2名様程度〉 **¥980** 10月から3月までのご提供
カキのエキスがいっぱい詰まった、とても旨みのある一品です。
- 豆腐チゲ〈2名様程度〉 **¥800**
豆腐がたっぷりの韓国味噌鍋です。
- スンドウフチゲ〈2名様程度〉 **¥800**
アサリや豆腐の入った辛くないあっさりしたチゲです。人気の一品です。

スープ

12時間煮込んだコムタンスープ、5時間煮込んだスジスープ、どれもコラーゲンたっぷりのスープです。

- コムタンテールスープ〈骨付テールの白濁スープ〉 **¥880**
- ユッケジャンスープ 〈カルビ肉の唐辛子野菜スープ〉 **¥680**
- テグタンスープ 〈テール肉の唐辛子味噌スープ〉 **¥680**
- カルビスープ 〈骨付カルビと野菜の唐辛子スープ〉 **¥680**
- はまぐりのスープ〈はまぐりのエキスたっぷりのスープ〉 **¥600**
- 玉子スープ **¥400**
- ワカメスープ **¥380**



冷麺



ビビン冷麺



温麺

写真は具材が見える様に撮っています。



テグタン麺

写真は具材が見える様に撮っています。



コムタン素麺



五目野菜のチャプチェ



コムタンテールスープ



カルビスープ

写真は具材が見える様に撮っています。



ユッケジャンスープ

写真は具材が見える様に撮っています。



海鮮チゲ

写真は具材が見える様に撮っています。



コムタンテールスープ



海鮮チゲ

Yakiniku & Korean Restaurant SAIRO

Hors-d'oeuvre & "Yakiniku" & Seafoods & Set menu & Korean Cooked Rice & Noodles Korean Soup & "Kimuchi" & Salad & Drink & Dessert & Banquet menu

彩炉の料理を引き立てる、名脇役たち。



焼肉モミダレ
(正肉用)

お肉のうまみを引き立てるしょう油ベースのモミダレ。



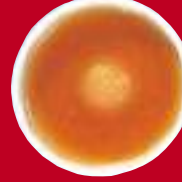
焼肉つけダレ(しょう油)
(正肉、海鮮用)

お肉のタレ、お肉の塩の味付けに合います。



焼肉つけダレ(味噌)
(正肉、海鮮、ホルモン用)

お肉のタレ、ホルモンの味噌の味付けに合います。



オロシダレ
(正肉、ホルモン用)

お肉の塩、ホルモンの塩の味付けに合います。



ホルモンモミダレ
(ホルモン用)

丹念に仕上げた芳醇な味わいの味噌ダレ。



海鮮ダレ
(海鮮用)

味噌としょう油のバランスが海鮮のうまみを一層引き立てます。



ヤンニョンジャン
(ジョン、チヂミ用)

数種類の野菜としょう油ベースの万能薬味。



辛味噌
(味噌つけダレ用)

つけダレに加えることによりコクと辛さが増します。



タテギ
(辛いスープ用)

韓国産の唐辛子2種類をブレンドして作った薬味。



チョジャン
(チョップバル、千枚刺用)

本場韓国産コチジャンで作った辛い酢味噌。



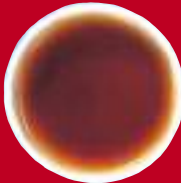
漬込肉用タレ
(ヤンニョンカルビ)

韓国伝統の甘く熟成されたタレです。



ユッケダレ
(ユッケ用)

焼肉用のモミダレをベースにした韓国伝統のタレ。



タレベース
(モミダレ、つけダレ用)

しょう油、酒、みりんを中心に数種の野菜を長時間煮込んだベースのタレ。



ビビンバコチジャン
(ビビンバ用)

韓国の代表的な辛口の唐辛子味噌。



サムジャン
(サンチュ用)

韓国風焼肉においてなくてはならないつけ味噌。



チゲ味噌
(チゲ用)

韓国唐辛子と日本の信州味噌とを合わせてつくった味噌。



画図店、御領店、南高江店、武蔵ヶ丘店、桜木店、清水店、上熊本店、学園大通り店

本社/食肉卸商社 南州食品株式会社 経営/株式会社 雄和
所有牧場/川辺牧場(鹿児島)
姉妹店/土房(とぼう) 世安店、小山店