

メニュー

Korean cuisine

한국 요리



写真は
スドゥブ

韓国家庭料理 赤とんぼ

手作りのダシ、無添加

全てのお料理は手作りのダシを使用し、化学調味料無添加です。
(調味料(アミノ酸等)と記載の食材は使用しておりません)
食材の個性を生かした自然の味をお楽しみください。

自分にご褒美



●参鶏湯 (サムゲタン)

宮廷薬膳料理
若鳥丸ごと一羽
高麗ニンジンなど
体に良いものが沢山入ってる

3500円
(税込3850円)



●チーズタッカルビ

鶏肉と野菜のピリ辛炒め物
コンロで温めながら
とろけたチーズがおいしい

2000円 2人前
(税込2200円)

お食事

石焼きビビンバシリーズ



● ナムル石焼きビビンバ
1000円
(税込) 1100円 



● チーズ石焼きビビンバ
1200円
(税込) 1320円 



● 豚焼き石焼きビビンバ
1600円
(税込) 1760円 



● プルコギ石焼きビビンバ
1600円
(税込) 1760円 



● ビビン冷麺
1273円
(税込) 1400円



● 韓国冷麺
1082円
(税込) 1190円

お食事



ユッケジャン
うどん  
(牛肉と野菜)
1373円
(税込1510円)



ユッケジャンクッパ
(野菜たっぷり牛肉
入りおじや風)  
1150円
(税込1265円)



クッパ
(野菜たっぷり
おじや風)
1000円
(税込1100円)

【チゲ(鍋料理)】



● チーズ入り
スンドゥブ  
(豆腐鍋)
1373円
(税込1510円)



ユッケジャン
スープ  
1091円
(税込1200円)



キムチチゲ  
1091円
(税込1200円)

● スンドゥブ  
1091円
(税込1200円)

ライス 200円
(税込220円)

一品料理

ライス 200円
(税込220円)



プルコギ炒め
1182円
(税込1300円)



● タッカルビ 
1280円
(税込1480円)
● チーズタッカルビ
2000円二人前
(税込2200円)



● 手作り大判餃子10個
1200円
(税込1320円)
● 手作り大判餃子5個
600円
(税込660円)



チャプチェ
1100円
(税込1210円)
チーズ味 1182円
(税込1300円)
辛味 1182円
(税込1300円) 



豆腐豚肉キムチ炒め
1280円
(税込1408円) 



豚肉炒め 
1000円
(税込1100円)



イカ炒め 
1000円
(税込1100円)



ヤンニョムチキン 
(甘辛)
1000円
(税込1100円)



トッポキ 
1000円
(税込1100円)

一品料理

ライス 200円
(税込220円)



サンギョプサル
1人前 2000円
(税込2200円)
(1日前予約、2人前から)



●キムチチヂミ
●チーズチヂミ
●海鮮チヂミ
各々1150円
(税込1265円)

キムチ

●白菜キムチ
●カクテキ 各々482円
●ピリ辛スルメ (税込530円)



●ジンギス炒め
1255円
(税込1380円)

●ナムル3種セット
680円(税込748円)

●野菜スティック
550円(税込605円)

●チャンジャ
600円(税込660円) 🌶️

●赤とんぼ冷やっこ
573円(税込630円)

1人前 (小さいサイズ)



チャプチェ
591円
(税込650円)



ヤンニョムチキン 🌶️
591円
(税込650円)



餃子5個 (大判)
600円
(税込660円)

お飲み物メニュー

()内税込み価格

お酒



| | | |
|-----------------|------|--------|
| ・ 生ビール | 600 | (660) |
| ・ ノンアルコールビール | 500 | (600) |
| ・ 真露ボトル | 2500 | (2750) |
| ・ 鏡月ボトル | 2000 | (2200) |
| ・ パイナップル酢焼酎 | 700 | (770) |
| ・ 生姜酢焼酎 | 700 | (770) |
| ・ 焼酎水割り (各種類共通) | 500 | (550) |
| ・ 焼酎ロック (各種類共通) | 600 | (660) |
| ・ チャミスル | 1000 | (1100) |
| ・ マッコリ | 2000 | (2200) |
| 一杯 | 550 | (605) |

サワー (酎ハイ)



| | | |
|---------|-----|-------|
| ・ 巨峰 | 437 | (480) |
| ・ レモン | 437 | (480) |
| ・ 梅 | 437 | (480) |
| ・ 青リンゴ | 437 | (480) |
| ・ もも | 437 | (480) |
| ・ ハイボール | 437 | (480) |

ソフトドリンク



| | | |
|------------|-----|-------|
| ・ パイナップル酢 | 400 | (440) |
| ・ 生姜酢 | 400 | (440) |
| ・ ジンジャーエール | 300 | (330) |
| ・ コーラ | 300 | (330) |
| ・ オレンジジュース | 300 | (330) |
| ・ ウーロン茶 | 300 | (330) |
| ・ 韓国のジュース | | |
| ユズ茶 | 300 | (330) |
| 生姜茶 | 300 | (330) |
| シツケ | 300 | (330) |
| スジョングア | 300 | (330) |
| ボンボン | 300 | (330) |

ようこそ、壬生の食卓へ

お料理は、医食同源が基本、そして安心な食材が重要
手作りのダシを使用し、化学調味料無添加
材料自然の味をお楽しみください



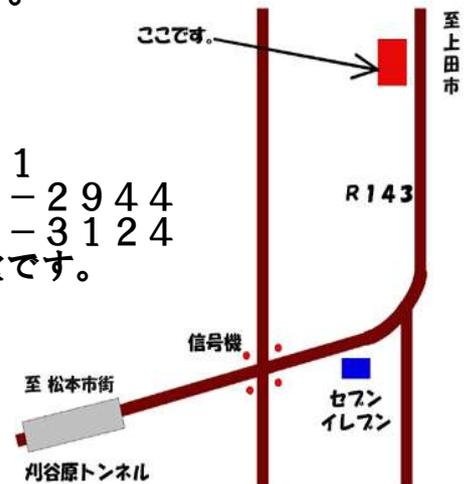
写真はスナップ

プライベート
頑張っている人が好きです。
きっと良いことあると思います。

姉妹店も宜しくお願いたします。



★寄ってけや福寿草
〒399-7418
長野県松本市反町26-1
TEL 0263-64-2944
FAX 0263-64-3124
焼き肉が好評、一般食堂です。
定休日 火曜日



★テイクアウトご予約承ります。

赤とんぼのお料理をご自宅でお楽しみ頂けます。
お気軽にご相談、ご予約くださいませ。

韓国家庭料理 赤とんぼ松本駅前店

営業時間 18:00~22:00

定休日 日曜日
TEL(FAX共用)0263-33-9667

〒390-0815
長野県松本市深志2丁目3-28
篠崎ビル1F南