



# 안녕하세요

アンニョンハセヨ



ぺごっパヨ

ぺごっパヨとは韓国語で

「おなかがへったよ」という意味です

名物のサムギョプサルや野菜キムチなど

一品一品こだわった多彩な韓国料理をお楽しみください

※お席は2時間制となります。ご協力お願いいたします。  
※お一人様1フード・1ドリンク以上のご注文をお願いします。



おいしい食べ方

## ■ 名物 生サムギョプサル

- ①サンチュやえごまの葉を広げます。
- ②こんがり焼けたお肉をタレにつけて野菜にのせます。
- ③お肉の上に焼きキムチやもやしナムルを乗せます。
- ④お好みで、ニンニク、青唐辛子、サムジャン（味噌）パジョリをのせ、全てを包んだら…召し上がれ！

＜セット内容＞ ・サンチュ 10 枚 ・もやしナムル ・キムチ  
（2 人前） ・ニンニク ・青唐辛子 ・サムジャン ・パジョリ

当店で使用しているお肉は 1 度も冷凍をかけていないチルドポーク を使用しております。  
旨味が凝縮されており冷凍特有のパサつきもありません！ ぜひ食べていただきたい一品です！

### 生サムギョプサルセット

生サムギョプサル × 2 枚

2 人前 ¥3,500

### 生サムギョプサルハーフセット

生サムギョプサル × 1 枚 / 味付き生サムギョプサル × 1 枚

ハーフソルト

2 人前 ¥3,500



＜セット注文の方限定＞

・サムギョプサル ¥990

・味付きサムギョプサル ハーフソルト ¥990

・サンチュ 5 枚 ¥200

・キムチ ¥350

・パジョリ ¥300

・サンチュ 10 枚 ¥350

・もやし ¥300

・サムジャン ¥100

・えごまの葉 5 枚 ¥300

・ニンニク ¥180

・薬味セット ¥250

・えごまの葉 10 枚 ¥450

・青唐辛子 ¥200

えごまが  
オススメ

## ■ 自家製ポッサム 2 人前 ¥2,980 1 人前 ¥1,580

＜内容＞ ・サンチュ ・キムチ ・ニンニク  
・青唐辛子 ・サムジャン ・ネギキムチ

茹でた豚肉に薬味を乗せて、サンチュで巻いてお召し上がりください。  
余分な脂が落ちているためヘルシーなのに  
豚肉の旨味はしっかり味わえる一品です。



＜価格は税込みです＞ ※写真はイメージと異なる場合がございます





## ■ チュコプセ

イイダコとホルモンとエビの鍋  
韓国第2の都市、釜山式で提供いたします。

2人前

¥3,980



- ・大辛 ¥100
- ・生卵 ¥100
- ・イイダコ ¥680
- ・エビ ¥450
- ・ニラ ¥100
- ・激辛 ¥200
- ・チーズ ¥400
- ・ホルモン ¥350
- ・もやし ¥100
- ・白菜 ¥250
- ・春雨 ¥200
- ・乾麺 ¥250
- ・鍋専用ライス ¥250

## ■ キムチ・ナムル・サラダ

まよったらコレ



キムチ 3 種盛り

¥1,000



シャキシャキ!  
みずみずしい!



オクラキムチ  
¥580



長芋キムチ  
¥580



ごちゃ混ぜナムル  
¥500



生キムチ  
¥650

- ・キムチ ¥500
- ・カクテキ ¥500
- ・もやしナムル ¥450



チョレギザラダ

¥800

ピリ辛! 豆腐サラダ

¥900

## ■ フェ (刺身)

赤海老  
使用



### カンジャンセウ (海老)

2尾 ¥650  
4尾 ¥1,200  
6尾 ¥1,700

トッピング黄身1個  
+¥100

数量限定

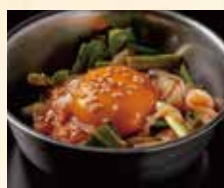


ペゴッパヨユッケ ¥1,280

馬肉をユッケにし  
ペゴッパヨ特製ダレと絡めた自慢の逸品



イカキムチ  
¥780



イカユッケ  
¥790



カンジャン  
ホタルイカ  
¥580

数量限定



## ワタリガニの自家製醤油漬け

・カンジャンケジャン

¥1,980

## ■ パンチャン (前菜)

韓国冷奴

¥490



チャンジャ冷奴 ¥580

青唐辛子の醤油漬け

¥450



チャンジャキムチ

¥600



やみつき！麻薬卵

¥490



おつまみ  
キムチデミ

¥490



屋台の定番  
海苔巻き天ぷら

¥490



韓国のり

¥300



クリームチーズ  
チャンジャ

¥830



チャンアチ (韓国漬物)

¥490



フライドポテト ¥550

・塩コショウ味 ・ハーブソルト味  
・スノーチーズ味 ・牛だし味





## ■ チヂミ



海鮮チヂミ ¥1,300



チーズチヂミ ¥1,100



チヂミ ¥850



ニラチヂミ ¥990



青唐チヂミ

🌶️🌶️🌶️ ¥1,100

## ■ 揚げ物類

プレーンチキン ¥780

スパイスチキン ¥780

スノーチーズチキン ¥780

ヤンニョムチキン 🌶️ ¥780

ハニーマスタードチキン  
¥780

辛みの効いたスパイシーなコリアンチキン!



スパイス  
チキン



ハニーマスタード  
チキン



ヤンニョム  
チキン



のび～る  
チーズボール  
¥600



キャラメル  
チーズボール  
¥630



フライドポテト ¥550

・塩コショウ味 ・ハーブソルト味  
・スノーチーズ味 ・牛だし味



# ■ 屋台料理

チャプチェ

¥1,200

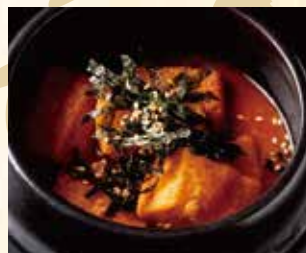
春雨を炒めた韓国定番料理



揚げ出し豆腐  
～韓国風～

🌶️ ¥580

特性の甘辛だれに  
フワフワ豆腐が  
ベストマッチ！



オジンオポックム

🌶️🌶️🌶️ ¥1,280

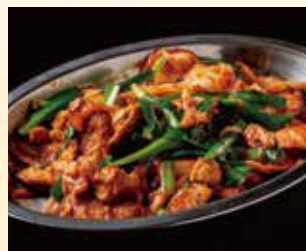
イカの甘辛炒め  
辛さが癖になる一品



豚キムチポックム

🌶️ ¥1,000

自家製キムチが決め手の  
豚キムポックン



チュクミポックム

🌶️🌶️🌶️ ¥1,380

イイダコの甘辛炒め



トッポギ

🌶️ ¥700

お餅を炒め、煮込んだ  
韓国屋台料理



チーズトッポギ

🌶️ ¥900

トロトロチーズをトッピング  
コクのある美味しさ！



タッカルビ

🌶️ ¥950

鶏肉をコチュジャンベースで  
炒めた韓国料理



チーズタッカルビ

🌶️ ¥1,150

トロトロチーズをトッピング  
甘辛くて女性に大人気



ラッポギ

🌶️ ¥850

ラーメン+トッポギ  
韓国B級屋台グルメ



チーズラッポギ

🌶️ ¥1,050

人気のラッポギに  
トロけるチーズをin！





## ■ スープ

大辛+100円 🌶🌶🌶

激辛+200円 🌶🌶🌶🌶

名物スンドゥブチゲ

🌶 ¥1,150



大辛+100円 🌶🌶🌶

激辛+200円 🌶🌶🌶🌶

海鮮スンドゥブチゲ

(カニ・エビ・カキ・アサリ入り)

🌶 ¥1,600



ユッケジャン  
スープ

🌶 ¥990



ペゴッパヨ  
スープ

¥990



タマゴスープ

¥690

わかめスープ

¥690

はたし  
たし

## ■ 麺類

辛ラーメン

🌶🌶 ¥780



ラッポギ 🌶 ¥850



冷麺

¥1,050



チーズラッポギ  
🌶 ¥1,050



ユッケジャン  
ラーメン

🌶 ¥1,190



ビビン麺

🌶🌶 ¥1,100



ペゴッパヨラーメン  
¥1,190





## ■ ご飯もの

- ・ 石焼ビビンバ ¥1,150
- ・ 石焼豚キムチビビンバ 🌶 ¥1,300
- ・ 石焼チーズビビンバ ¥1,350
- ・ 石焼オジソビビンバ 🌶🌶 ¥1,580
- ・ 石焼チュクミビビンバ 🌶🌶 ¥1,680



石焼ビビンバ



ライス

小 ¥200

中 ¥300

大 ¥400



ペゴッパヨキンパ ¥1,050



キムチーズキンパ ¥1,080

お子様に大人気！

## チュモッパ (韓国風おにぎり)

具材を混ぜて、お好みのサイズに握って食べちゃおう♪

¥650



맛있어용♡

- ・ ペゴッパヨクッパ ¥1,150
- ・ ユッケジャンクッパ 🌶 ¥1,150

- ・ たまごクッパ ¥850
- ・ チャプチェパップ ¥1,500

## ■ 食後のデザート

- ・ バニラアイス ¥380
- ・ キャラメル チーズボール ¥630
- ・ 黒蜜きな粉アイス ¥380
- ・ キャラメル チーズボール ~アイス添え~ ¥680



ホットク

~バニラアイス添え~

¥680