大切な ひとときを 心も身体も 満足して いただく為に。

医食同源 いしょくどうげん

日頃からバランスの取れた美味しい食事をとることで 免疫を強化し、病気を予防し・治療しようとする 考え方のことを言います。 この精神にのっとり、食の「安心・安全」を第一に考えた 素材選びや調理方法にこだわっています。



ローストビーフ コース

笑顔が集うひとときを お楽しみください

料理長自慢の特製ローストビーフ、 お酒と一緒にも愉しむ事ができる 色彩豊かな前菜など特別な時間を ごゆっくりお過ごしいただけるコースです。

特製ローストビーフコース 10,800円(稅込11,880円)

- ・前菜 (3種盛り合せ)
- ・ナムル (3種盛り合せ)
- ・キムチ (3種盛り合せ)
- ・イカフェ
- ・チャプチェ
- ・カルビチム
- ・チヂミ

- ・キンパ
- ・チョレギサラダ
- ・特製ローストビーフ
- ・お食事

石焼ピビンパ・ピビンパ・クッパ・冷麺 又は和牛ラーメン・お茶漬けより1品お選び下さい。

- ・デザート
- ・コーヒー















※タレに小麦が含まれています。

フル コース

釜山道川のすべてを ここに集めました

ハレの日にふさわしい特選料理の数々を すべて堪能していただける 特別なフルコースとなっております。

プレミアムコース

17,800円(税込19,580円)

- ·食前酒
- ・前菜
- ・サラダ
- ・キムチ
- ・特選和牛トロユッケ
- ・特選牛トロにぎり
- ・箸休め

- ・黒毛和牛極上塩タン
- ・特選ロースの塩焼き
- ・特選極上ヘレ

※+1,000円(税込1,100円)でシャトープリアンに変更可能

・お食事

石焼ピビンパ・ピビンパ・クッパ・冷麺 又は和牛ラーメン・お茶漬けより1品お選び下さい。 ※ハーフサイズもご用意できます

・デザート















※タレに小麦が含まれています。

フル コース

皐月 (さつき) 11,800円 (税込12,980円)

- ・食前酒
- ・前菜
- ・サラダ
- ・キムチ
- ・マグロユッケ

※+500円(税込550円)で和牛ユッケに変更可能

- ・牛トロにぎり
- ・箸休め
- ・特選上塩タン
- ・特選焼しゃぶ
- ・特選極上ロース

※+2,000円(税込2,200円)で和牛ヘレに変更可能

・お食事

石焼ピビンパ・ピビンパ・クッパ・冷麺又は 和牛ラーメン・お茶漬けより1品お選び下さい。 ※ハーフサイズもご用意できます

デザート



葉月(はづき) 8,980円(税込9,878円)

- ・食前酒
- ・前菜
- ・サラダ
- ・キムチ
- ・マグロユッケ
 - ※+500円(税込550円)で 和牛ユッケに変更可能
- ・箸休め
- ・特選上塩タン
- ・上ロース

※+2,000円 (税込2,200円)で 和牛ヘレに変更可能

・お食事

石焼ビビンパ・ピビンパ・クッパ・冷麺 又は和牛ラーメン・お茶漬けより 1品お選び下さい。 ※ハーフサイズもご用意できます

・デザート











焼肉

メイン コース

松阪 (まつさか)

11,800円 (税込12,980円)

- ・前菜
- ・サラダ
- ・キムチ
- ・特選上塩タン
- ・特選極上ロース
- ・特選極上カルビ
- ・焼野菜
- ・本日の海鮮
- ・デザート



但馬 (たじま)

8,980円(税込9,878円)

- ・前菜
- ・特選上カルビ
- ・サラダ
- ・焼野菜
- ・キムチ
- ・本日の海鮮
- ・特選上塩タン・デザート
- ・特選上ロース

近江 (おうみ)

7,980円(税込8,778円)

- ・前菜
- ・和牛ロース
- ・サラダ
- ・和牛カルビ
- ・キムチ
- ・焼野菜
- ・特選上塩タン・デザート

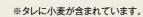














肉匠からの 琥珀色のおもてなし

最高級黒毛和牛から取った 深みのあるだしで食べていただく 釜山道川にしかない だしで食べるしゃぶしゃぶは 2種類の黒毛和牛、季節のお野菜の 本来の素材の旨さを際立たせます。

[2 名様より承ります]

特製 だししゃぶ鍋



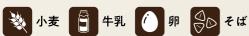


- ・前菜
- · 黒毛和牛赤身
- ・黒毛和牛サーロイン
- ・季節の野菜盛
- ・だしめし又はうどん
- ・デザート















※写真は2人前です。※写真はイメージです。

追加メニュー

- · 黒毛和牛2種盛(120g)
- ·黑毛和牛赤身(120g)
- ・黒毛和牛サーロイン(120g)
- ・各種野菜
- ・季節の野菜盛

4,300円(稅込4,730円)

3,800円(税込4,180円)

4,500円(税込4,950円)

780円(税込858円)

2,000円(税込2,200円)



健康の基本は食事から。 無添加酵素が入った「いのちのだし」

近年の食べ物には少なくなってきた酵素は、 消化・分解・吸収など健康なカラダづくりに深く関っています。 意識的に摂取し、美味しく食べて カラダを綺麗にする「美食」が釜山のこだわりです。

[2名様より承ります]

極上黒毛タンしゃぶ

(1人前) 7,200円(稅込7,920円)

前菜・黒毛和牛タン・季節の野菜盛 うどん・デザート

[2名様より承ります] 赤身肉でヘルシーに味わう。

黒毛和牛赤身しゃぶしゃぶ

(1人前) 6,800円(税込7,480円)

前菜・黒毛和牛赤身・季節の野菜盛 うどん・デザート

[2名様より承ります]

黒毛和牛のとろける旨さを味わう。

黒毛和牛しゃぶしゃぶ

(1人前) 7,200円(税込7,920円)

前菜・黒毛和牛サーロイン・季節の野菜盛 うどん・デザート

追加メニュー

- ・黒毛和牛タン 4,500円(税込4,950円)
- · 黒毛和牛赤身(120g)

3,800円(税込4,180円)

・黒毛和牛サーロイン(120g)

4,500円(税込4.950円)

・季節の野菜盛 2,000円(稅込2,200円)

· 各種野菜

780円(税込858円)

・雑炊

700円(税込770円)



最良の胡麻ダレ・ポン酢を追求し続けて きました。胡麻ダレは、練り胡麻や こだわりの素材を丹念に混ぜ合わせた、 他では真似できないこだわりのもの。 ポン酢は、酸っぱすぎず、出汁の旨味を 加えた、コクのある味わいです。















すき焼き

[2名様より承ります] 赤身肉でヘルシーに味わう。

黒毛和牛赤身すき焼き (1人前) 6,800円(税込7,480円)

前菜·黒毛和牛赤身 季節の野菜盛・うどん・デザート

[2名様より承ります] 黒毛和牛のとろける旨さを味わう。

黒毛和牛すき焼き (1人前) 7,200円(税込7,920円)

前菜・黒毛和牛サーロイン 季節の野菜盛・うどん・デザート

追加メニュー

- ·黒毛和牛赤身(120g) 3,800円(税込4,180円) ・黒毛和牛サーロイン^(120g) 4,500円(税込4,950円)
- ・季節の野菜盛 2,000円(稅込2,200円)
- ・各種野菜
- 780円(税込858円)













