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。

ぷさん
釜山
本格
肉料理

特製

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（税込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。
  ※ハーフサイズもご用意できます
- デザート
- コーヒー

小麦　牛乳　卵　海老　※タレに小麦が含まれています。

※タレに小麦が含まれています。

特選

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)でシャトーブリアンに変更可能

- お食事

石焼ビビンパ・ビビンパ・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

小麦 牛乳 卵 海老 ※タレに小麦が含まれています。

※タレに小麦が含まれています。

特選

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

※写真は特選フルコース「皐月」2人前です。※季節により内容が変動する場合がございます。

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

小麦　牛乳　卵　海老　※タレに小麦が含まれています。

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

※写真は焼肉メインコース「松阪」２人前です。

但馬（たじま）
8,980円（税込9,878円）

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

近江（おうみ）
7,980円（税込8,778円）

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

小麦　牛乳　卵　海老　※タレに小麦が含まれています。

鍋料理

だししゃぶ

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

（1 人前）

7,000円（税込7,700円）

- 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

小麦　牛乳　卵　そば

※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）	4,300円（税込4,730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）
	・各種野菜	780円（税込858円）
	・季節の野菜盛	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。

しゃぶしゃぶ

［2名様より承ります］

極上黒毛タンしゃぶ

（1人前） 7,200円（税込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（税込2,200円）
- 各種野菜　780円（税込858円）
- 雑炊　700円（税込770円）

釜山こだわり
手作りの「胡麻ダレ」・「ポン酢」

良質な和牛を存分に味わうために、
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。

※写真はイメージです。

小麦　牛乳　卵　そば　落花生

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（税込2,200円）
- 各種野菜 780円（税込858円）

素材の味を生かす こだわりの割り下

釜山のすき焼きの割り下は、
長年追求し続けた秘伝の黄金比。
甘すぎず辛すぎない、絶妙な加減で
丁寧に作り上げた秘伝の割り下を
お楽しみください。

※写真はイメージです。

小麦　牛乳　卵　そば

鑫山

ぷさん

本格
肉料理