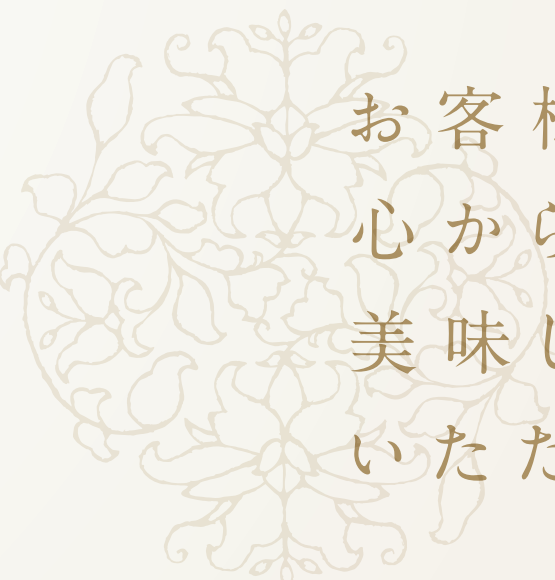




お客様の
心からの
美味しいを
いただく為に。

一期一会 いちごいちえ

この一瞬を大切に思い、今出来る最高のおもてなしを
しましょうという茶道の心得です。

我々は常々この心得を胸に、ご来店頂いたお客様に
最高の笑顔と感謝の心をこめて「おもてなし」を
致しております。



「釜山らしさ」の結晶。

Special

釜山の厳選料理

創業から今日まで追求した美味しさへの
創意工夫が生み出した逸品料理。



黒毛和牛肉と野菜の
旨辛煮 (カルビチム)

1,680円(税込1,848円)



※写真はイメージです



数量限定

自家製ローストビーフ
2,000円(税込2,200円)

※お持ち帰りも承っております。
(ブロック売り 300g6,000円(税込 6,480円)～)

キムチの王様と
呼ばれる逸品。



ポッサムキムチ

1,600円(税込1,760円)

ポッサムキムチは、イカ・タコ・海老が入った海鮮キムチで
「キムチの王様」と言われています。

昔は王族や貴族が食べていたキムチで、本場韓国では、
お祝いの席に欠かせないキムチとされています。



鮑のバター焼き
3,880円(税込4,268円)



クジオルパン
2,380円(税込2,618円)



小麦



牛乳



卵



海老

Rare Cut 希少部位



極 [極上五種盛]

[2名様向] 9,850円(税込10,835円)

釜山ならではの選りすぐりの希少部位を集めた
贅沢な盛り合せは料理長が自信を持っておすすめする
希少部位たちの競演です。



—— 店主自ら厳選した、その時期最も良い品質を。 ——

料理に併せた部位を厳選しているので、本来の旨味をじっくりと味わい頂けます。



希少部位盛り合せ

250g 6,500円(税込7,150円)

ヒウチ、カイノミ、特選ヒバラ、フランク、
本日のおすすめ希少部位。



シャトーブリアン

5,800円(税込6,380円)

非常にやわらかくてきめが細かく形もよい究極の希少部位



特選ヒバラ

2,480円(税込2,728円)

しっかりと脂の乗った特上の肉質



極上ミスジ

3,500円(税込3,850円)

上質な霜降りでさっぱりとした味わい



フランク

2,580円(税込2,838円)

赤身肉の旨みと程良い脂の乗り



ランプ

3,300円(税込3,630円)

きめが細かい赤身肉



カイノミ

2,680円(税込2,948円)

柔らかくあっさりした赤身肉



ヒウチ

2,680円(税込2,948円)

品の良い脂の甘味が格別



イチボ

3,300円(税込3,630円)

甘味のある赤身が多い部位

どのお肉にも合う人気の薬味

・トリュフ塩 ・ネギ塩
各 300円(税込330円)



小麦 ※タレに小麦が含まれています。

目利きしているからご用意できる
トップランクの和牛。

焼肉単品

多くの和牛の中から目利きして仕入れているため
お客様のご要望にお応えした、
トップランクのお肉をご用意することができます。



極上焼しゃぶしゃぶ
4,580円(税込5,038円)

薄切りのサーロインを軽く焼いて頂き、新鮮な生野菜と
お肉をご一緒に生卵に絡めてお召し上がり下さい。



 特選極上ロース 3,500円(税込3,850円)



数量限定

黒毛和牛極上塩タン 3,500円(税込3,850円)

特選黒毛和牛-極上-

数量
限定

黒毛和牛極上塩タン 3,500円(税込3,850円)

数量
限定

黒毛和牛極上ハラミ 3,500円(税込3,850円)

特選極上ロース 3,500円(税込3,850円)

特選極上カルビ 3,500円(税込3,850円)

特選極上ヘレ 4,800円(税込5,280円)

極上焼しゃぶしゃぶ 4,580円(税込5,038円)

シャトーブリアン 5,800円(税込6,380円)

サーロイン 1 枚切 8,000円(税込8,800円)

特選黒毛和牛-上-

特選上タン塩 2,180円(税込2,398円)

特選上ロース 2,980円(税込3,278円)

特選上カルビ 2,980円(税込3,278円)

数量
限定

特選上ハラミ 2,980円(税込3,278円)

特選サイコロステーキ 2,880円(税込3,168円)

特選骨付きカルビ 2,980円(税込3,278円)

特選上タンタレ仕立て 2,180円(税込2,398円)

特選上ミノ 1,480円(税込1,628円)



※タレに小麦が含まれています。



どのお肉にも合う人気の薬味

・トリュフ塩 ・ネギ塩 各300円(税込330円)

黒毛和牛

ロース	1,780円(税込1,958円)
赤身ロース	1,580円(税込1,738円)
カルビ	1,780円(税込1,958円)
ハラミ	1,980円(税込2,178円)
トロカルビ	1,680円(税込1,848円)
中おちカルビ	1,580円(税込1,738円)

焼き料理

赤鶏の岩塩焼き	1,200円(税込1,320円)
自然豚バラ肉	1,200円(税込1,320円)
ネギ塩	300円(税込330円)
ピートロ	900円(税込990円)

ホルモン

ウルテ(軟骨)	900円(税込990円)
テッチャン	950円(税込1,045円)
ミノサンド	950円(税込1,045円)
焼レバー	1,000円(税込1,100円)
焼センマイ	1,000円(税込1,100円)
赤センマイ	900円(税込990円)
タン	1,000円(税込1,100円)
タンの特製塩ダレ焼	1,500円(税込1,650円)
ココロ	950円(税込1,045円)
ツラミ	1,200円(税込1,320円)

焼きもの

 有頭エビ	1,380円(税込1,518円)
 ホタテ貝	1,380円(税込1,518円)
 真イカー夜干し	1,300円(税込1,430円)
  海鮮盛り合せ	2,300円(税込2,530円)
イカ・ホタテ・有頭エビ	
焼き野菜盛り合せ	900円(税込990円)
 あらびきウインナー	750円(税込825円)
 ニンニク(丸・スライス)	400円(税込440円)

つぼ漬けホルモン

本日の新鮮なホルモン4種をつぼ漬けにしました。

 1,580円
(税込1,738円)

 2,980円
(税込3,278円)



  鮑のバター焼き 3,880円(税込4,268円)



小麦



牛乳



海老

※タレに小麦が含まれています。

鮮度は旨さ 肉本来の味わいを

刺逸品

生肉を使用しておりますのでご年配の方、
小さなお子様はお控えくださいませ。

  ユッケ	2,000円 (税込 2,200円)
  特選トロユッケ	2,500円 (税込 2,750円)
 自家製ローストビーフ	2,000円 (税込 2,200円)
 炙り特選和牛トロお刺身	2,500円 (税込 2,750円)
 炙り特選和牛タンお刺身	2,000円 (税込 2,200円)
生センマイ	1,000円 (税込 1,100円)

※写真はイメージです

数量限定

自家製ローストビーフ 2,000円 (税込2,200円)

※お持ち帰りも承っております。
(ブロック売り 300g6,000円 (税込 6,480円)~)

キムチナムル

 白菜キムチ	520円 (税込572円)
大根キムチ	520円 (税込572円)
 キュウリキムチ	550円 (税込605円)
 山芋キムチ	600円 (税込660円)
※その他のキムチもございます。お気軽にお申し付け下さいませ。	
 もやしのナムル	600円 (税込660円)
えごまの葉 (生 or  醤油漬)	700円 (税込770円)

ポッサムキムチ 1,600円 (税込1,760円)

ポッサムキムチは、イカ・タコ・海老が入った海鮮キムチで
「キムチの王様」と言われています。

昔は王族や貴族が食べていたキムチで、本場韓国では、
お祝いの席に欠かせないキムチとされています。



 キムチの盛合せ
1,400円 (税込1,540円)



 ナムル盛合せ
1,000円 (税込1,100円)



イカフェ
1,600円 (税込1,760円)

大根、人参、胡瓜などの生野菜とオリジナル唐辛子味噌との
相性が良い、おすすめの逸品です

肉を引き立てる旬の野菜たち

鮮野菜 サラダ

お肉をおいしく食べていただくため
また、医食同源を実践するには不可欠の野菜。
私たちは野菜にもこだわります。

※ドレッシングは（フレンチ・和風・ごま）の3種類からお選びください

フレンチ・和風



ごま



季節野菜と 冷しゃぶサラダ仕立て	1,400円(税込1,540円)
豆腐とワカメのサラダ	1,000円(税込1,100円)
野菜サラダ	900円(税込990円)
チョレギサラダ	900円(税込990円)

お野菜にもごはんにもよく合う、釜山の万能薬味

えごまの葉（生or  醤油漬け）
700円(税込770円)

抗酸化作用があると言われているβカロテンをはじめとした
様々な栄養を含んでいる、美容や健康促進にもおすすめの
野菜です。



 肉みそ 900円(税込990円)
チシャ菜・包み野菜・えごまの
葉と一緒に召し上がってください。



フレッシュサラダ
1,200円(税込1,320円)



トマトのミルフィーユ仕立て
1,000円(税込1,100円)

トマトとオニオンスライスに自家製ドレッシングをかけた
見た目もきれいな逸品です。

 チシャ 700円(税込770円)

 厳選手包み野菜盛り合せ
1,400円(税込1,540円)



PUSAN MICHIKAWA

釜山道川

創作逸品

美味しさへの追求が
生み出した
創意工夫の逸品料理。

お客様に喜んでいただきたい一心で
心を込めて、腕によりをかけて作り出す、
すべてが自慢の料理たちです。



黒毛和牛肉と野菜の
旨辛煮 (カルビチム)

1,680円(税込 1,848円)

口の中でほろっと崩れるほど柔らかくなるまで
じっくりと煮込んでおります。



和牛タン唐揚げ

1,200円(税込1,320円)

和牛のタンを唐揚げにしたビールに合う逸品。



生春巻き

1,100円(税込1,210円)

豚肉、キムチとコチュジャンソースがアクセントの
釜山ならではのヘルシーな春巻きです。



小麦



卵



海老



  **ビーフシチュー** 1,800円(税込1,980円)



  **チャプチェ** 1,100円(税込1,210円)
さつまいもデンプンの春雨とお肉とたっぷり野菜の炒めもの。

  **トッポギ** 1,100円(税込1,210円)

韓国のり 600円(税込660円)

 **すじ煮込み** 980円(税込1,078円)

  **生春巻き** 1,100円(税込1,210円)

  **蒸し鶏と蒸し豚の甘辛ソース和え**
1,100円(税込1,210円)

 **特選上ミノ湯引き** 1,300円(税込1,430円)

まわりはカリッと中はふんわり。

チヂミ

釜山のチヂミは新鮮野菜たっぷりの韓国風お好み焼き。
まわりはカリッと、中はふんわり。野菜の甘味が溢れます。
特製チヂミたれでお召上がりください。



   **クジョルパン** 2,380円(税込2,618円)

自家製クレープ生地に、8種類の具材を包んでいただく
韓国宮廷料理を釜山風にアレンジしたヘルシーな人気の
逸品です。

  **釜山チヂミ** 950円(税込1,045円)

   **チーズチヂミ** 1,100円(税込1,210円)

  **イカチヂミ** 1,200円(税込1,320円)

   **エビチヂミ** 1,200円(税込1,320円)

   **海鮮チヂミ** 1,400円(税込1,540円)

  **すじチヂミ** 1,200円(税込1,320円)

身体をつくる、ほっとする一杯。

チゲ

新鮮なお肉や魚介類、野菜など素材の旨味たっぷりの身体もこころもあたたまる韓国風寄せ鍋です。

   テッチャンのチゲ 1,580円(税込1,738円)

   あさりのチゲ 1,580円(税込1,738円)

   豆腐のチゲ 1,480円(税込1,628円)

 冬季限定 タラチゲ 1,580円(税込1,738円)

   冬季限定 カキチゲ 1,680円(税込1,848円)



釜山チゲ

1,680円(税込1,848円)

牛肉・テッチャン・あさがりが入った一番人気。
※辛さが調整できます。

スープ

テールスープ 1,400円(税込1,540円)

  トックスープ 880円(税込968円)

 野菜スープ 700円(税込770円)

 ワカメスープ 630円(税込693円)

  たまごスープ 630円(税込693円)

 もやしスープ 630円(税込693円)



  ユッケジャンスープ 1,200円(税込1,320円)

コクのあるスープで野菜たっぷりの具たくさんなピリ辛味。
※辛さが調整できます。



サムゲタン

参鶏湯

2,980円(税込3,278円)

鶏鳥の中に、もち米や高麗人参、なつめなどを詰め込んでコトコト煮込んだ韓国の滋養強壮料理です。



カルビスープ 1,300円(税込1,430円)

特選カルビをほろほろになるまでじっくりと煮込んだ、
素材の旨みをしっかり感じられる釜山秘伝のピリ辛スープ

麺類

創業以来、麺とスープにこだわり、
粉の調合からスープまで全て
手間暇かけた、自慢の自家製麺です



 豆乳冷麺 1,300円(税込1,430円)
自慢の牛スープに豆乳を加えたなめらかな冷麺。



 ピピン麺 [スープ付き] 1,200円(税込1,320円)
自家製の自慢の麺に秘伝の合わせダレを絡ませたピリ辛絶品麺。
※辛さが調節できます。



 和牛白ラーメン 1,400円(税込1,540円)
和牛テールの旨みが詰まったテールスープのラーメン。



手作り韓国冷麺
1,200円(税込1,320円)

厳選した麺とスープは創業以来
釜山自慢の自信作です。

コク旨ピリ辛の「赤」 さっぱりコクのある「白」

旨みがたっぷり出た和牛スープを使った
濃厚な味わいの本格ラーメン。
アクセントをきかせた釜山ならではのピリ辛と、
素材の旨みとコクをお楽しみいただけます。



和牛赤ラーメン
1,400円(税込1,540円)

和牛カルビ肉入りピリ辛ラーメン。



和牛ラーメン 1,100円(税込1,210円)

和牛 寿司

※にぎりは1貫からご注文できます。



にぎり3種食べ比べ(3貫) 1,680円(税込1,848円)

炙り牛トロにぎり、炙り特選牛トロにぎり、ローストビーフのにぎりの食べ比べです。



炙り牛トロにぎり(3貫)
1,580円(税込1,738円)



ローストビーフのにぎり(3貫)
1,580円(税込1,738円)



炙り特選牛トロにぎり(3貫)
1,780円(税込1,958円)



牛寿司
1,380円(税込1,518円)



ユッケとネギの巻き寿司
1,480円(税込1,628円)



ローストビーフの巻き寿司
1,580円(税込1,738円)



キンパ (韓国風のり巻き)
800円(税込880円)

セット



ごはんセット

1,280円(税込1,408円)

ライス／スープ／焼きのり／キムチ／おかず1品



釜山おかゆセット [キムチ付き]

880円(税込968円) ホタテ 1,100円
(税込1,210円)

お食事のメに消化がよく、あっさりとしたおかゆをどうぞ。



小麦



卵



海老

お食事



-   石焼きピビンパ
1,300円(税込1,430円)
ピビンパを石鍋で。おこげの香りが食欲をそそります。

ピビンパ

-   ピビンパ 1,100円(税込1,210円)
  ユッケピビンパ 1,700円(税込1,870円)

クッパ

-   クッパ 1,000円(税込1,100円)
  カルビクッパ 1,480円(税込1,628円)
テールクッパ 1,580円(税込1,738円)
 ユッケジャンクッパ 1,480円(税込1,628円)

ごはん

- | | | | | |
|---|------------------|--|------|--------------|
|   しそごはん | 800円(税込880円) | ライス | (小) | 280円(税込308円) |
|  鮭茶漬け | 800円(税込880円) | | (中) | 300円(税込330円) |
|  のり茶漬け | 780円(税込858円) | | (大) | 350円(税込385円) |
|  牛茶漬け | 1,000円(税込1,100円) |  えごまとジャコのおにぎり | (2個) | 880円(税込968円) |
|   雑炊 | 800円(税込880円) |  おにぎり | (2個) | 600円(税込660円) |



※ご注文を頂いてから炊き上げますので、
お時間を頂戴しております。

-  牛釜飯 [お二人様用]
1,380円(税込1,518円)

ご注文の際に極上の和牛ダシで
米から炊き上げる絶品の釜飯です。



-   キンパ 800円(税込880円)
牛肉とお野菜たっぷりの釜山オリジナルのり巻き。

-  ローストビーフの巻き寿司
1,580円(税込1,738円)

お野菜にもごはんにもよく合う、釜山の万能薬味

えごまの葉 (生or  醤油漬け)
700円(税込770円)

抗酸化作用があると言われていたβカロテンをはじめとした様々な栄養を含んでいる、美容や健康促進にもおすすめの野菜です。



-  肉みそ
900円(税込990円)
チシャ菜・包み野菜・えごまの
葉と一緒に召し上がってください。

食後のお口直しに、冷たく甘いものを。

デザート

 特製なめらか
ミルクソフト
530円(税込583円)

 ミルクプリン 500円(税込550円)
カラメル、プレーンからお選びください。

 白玉きな粉ソフト 800円(税込880円)

  きな粉アイス 500円(税込550円)

季節のフルーツ盛り合わせ
1,000円(税込1,100円)

手作りシャーベット 700円(税込770円)

 わらび餅の黒ごまアイスクリーム添え
800円(税込880円)

   小さなデザート盛り合わせ
880円(税込968円)

  ミルクパフェ 800円(税込880円)

 宇治金時ミルクソフト 880円(税込968円)

   お得なデザートセット
980円(税込1,078円)
大人気のミルクソフトをコーヒーとセットにした、お得なデザートセットです。

  
雪解けパフェ
1,100円
(税込1,210円)

季節のフルーツと自家製
シフォンケーキをアイスと
こだわりの生クリームで
コーティングした絶品デザート。


白玉きな粉ソフト
800円
(税込880円)

なめらかミルクソフトに
きな粉と白玉をトッピング。



 
本日のおすすめデザート
700円(税込770円)

季節のデザートをお楽しみ下さい。



 
キャラメルミルクパフェ
800円(税込880円)

ミルクソフトにたっぷりのキャラメルをかけた
おすすめの人気パフェです。



 
濃厚バニラアイスクリーム
700円(税込770円)

濃厚なバニラの味わいをお楽しみ下さい。

日常の様々なシーンを釜山道川で…

お顔合わせ・結納・初節句・七五三・結婚記念日・長寿のお祝い・ご法要など

アニバーサリープラン

ANNIVERSARY PLAN

特別なひとときを、大切な方と一緒に・・・

要予約



※写真はイメージです。

お祝い膳 9,580円(税込10,538円)

シーンに応じた特別な肉料理をご用意いたします。

大切な方と一緒に、記念に残るお写真はいかがですか？



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。



手作りケーキ

要予約

2,880円(税込3,168円)

お肉のブーケ

※赤身の厳選された部位を
200g使用しています。

要予約

5,600円(税込6,160円)

※お肉のブーケ、ケーキは前日の 18:00 までにご予約いただければ翌日対応が可能です。

アニバーサリーデザート 1,680円(税込1,848円)

※内容は変更になる場合がございます。



ご法要 ご法要膳 9,580円(税込10,538円)



小麦



牛乳



卵

※タレに小麦が含まれています。

テイクアウト専門店
釜山別館敷地内



お弁当・進物、
オードブルに
釜山道川の味を。

お好きな部位をお弁当にできます。 お肉は全て火を通してあります。

※写真はイメージです。※容器は変更になる場合がございます。

ご予約
承ります。



カルビ弁当

ハラミ弁当

ロース弁当

数量
限定

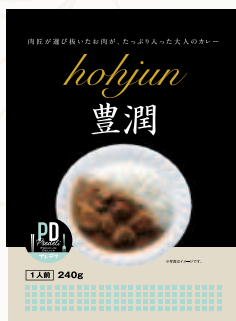
プレ・デリ
オードブル
2～3名様向
※入荷状況により、
内容は変動いたします。



とびっきりの
贅沢に…
プレ・デリ
GOZEN



黒毛和牛焼しゃぶおにぎり
秘伝の割り下で焼き上げた黒毛和牛を
おにぎりに贅沢に巻きあげました。



肉匠が選り抜いたお肉が、
たっぷり入った大人のカレー

豊潤カレー



牛釜飯

極上の和牛だして
炊き上げた絶品牛飯

数量
限定

特選和牛
握り寿司

牛寿司



職人のこだわりが
詰まった、手作りの
自家製麺です。

手作り冷麺



ネギ塩タン弁当

テイクアウト専門店 プレ・デリ
デリカテッセン
tel. 072-438-3900

営業時間／11:00～19:00 毎週月曜日定休
住 所／〒596-0049 大阪府岸和田市八阪町
1丁目10-41（八阪町別館敷地内）

釜山 会員カード

MEMBER CARD

会員
募集中

ご飲食のたびにポイントが貯まる。とってもお得なカードです。

特典 1

ポイントに応じて会計時に割引いたします。

特典 2

バースデー特典として 10%割引の DM をお送りさせていただきます。
特別なひとときを是非釜山でお過ごし下さい。