

Grand Menu



釜山道川の 心からのおもてなし

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。

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
PUSAN MICHIKAWA
道川



Special Menu

「釜山らしさ」の結晶。

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。

この自慢のお料理をお客様に毎日でも楽しんでいただける場でありたい。

その想いから焼肉以外の「美味しさ」も体験していただけるよう日々挑戦し続けています。

食材と真摯に向き合ってきたからこそ出せる「釜山らしさ」をご堪能ください。

野菜の旨みは、
カルビが引き出す。

  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)

 WHEAT  EGGS





「できたて」に、
こだわる。



チャプチェ

さつま芋デンプンの春雨と
お肉とたっぷり野菜の炒めもの。
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)
キムチとオリジナルコチュジャンソースが
絶妙なバランスです。



トッポギ 1,100円(税込1,210円)
韓国のうるち米を使用しました。
甘さと辛さが絶妙。



和牛タン唐揚げ
和牛タンを唐揚げにした
ビールにも合う逸品。

1,200円(税込1,320円)



トマトのミルフィーユ仕立て

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。
1,000円(税込1,100円)

キムチの王様と
呼ばれる一皿。

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。



WHEAT



EGGS



BUCKWHEAT



SHRIMP

ステーキ

お好きな量で味わう、
釜山道川だけの
特別なビーフステーキ。

ステーキ量り売り

● 特選ヘレステーキ

1頭の牛からほんのわずかしかとれない高級部位で、
とてもやわらかく脂肪が少ない上品な味が特徴です。

100g 4,800円
(税込5,280円)

150g 7,200円
(税込7,920円)

200g 9,600円
(税込10,560円)



シャトーブリアン

わずかしかとれないヘレ肉の中で、さらにわずかしかないもっとも柔らかい部位のシャトーブリアン。
肉質が良く、どこを食べても同じ味と柔らかさであるのが特徴の“究極の希少部位”です。

100g 5,800円
(税込6,380円)

150g 8,700円
(税込9,570円)

200g 11,600円
(税込12,760円)

● ランプステーキ

あっさりとした脂と濃厚な赤身の味が楽しめる、
厚切りでも柔らかい人気部位です。

100g 3,300円
(税込3,630円)

150g 4,950円
(税込5,445円)

200g 6,600円
(税込7,260円)

● イチボステーキ

甘味のある脂のおいしさも味わうことができ、
赤身が多い部分でもあるため肉らしい味も味わえる部位です。

100g 3,300円
(税込3,630円)

150g 4,950円
(税込5,445円)

200g 6,600円
(税込7,260円)



Steak Course ステーキコース〈150g〉

サーロインステーキコース
お1人様 10,300円(税込11,330円)

特選ヘレスステーキコース
お1人様 11,000円(税込12,100円)

イチボステーキコース
お1人様 8,500円(税込9,350円)

ランプステーキコース
お1人様 8,500円(税込9,350円)

各コース詳細

・アミューズ ・前菜 ・サラダ ・ステーキ〈150g〉 ・石焼ガーリックライス ・デザート

きめ細かい食感と
とろける味わいは
最高品質の和牛

※写真は150gのイチボです。
※タレに小麦が含まれています。

Course Meal

コース料理

厳選された和牛を存分にご堪能。

焼き肉メインコース



※写真は松阪コース2人前です。



まつさか

お1人様

松阪コース 11,800円
(税込12,980円)

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



たじま

お1人様

但馬コース 8,980円
(税込9,878円)

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



おうみ

お1人様

近江コース 7,980円
(税込8,778円)

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

WHEAT EGGS MILK SHRIMP

※タレに小麦が含まれています。



※写真は皇月コース2人前です。

※内容は季節により変動する場合がございます。

厳選和牛に、創意工夫を凝らした逸品も一緒に

おすすめフルコース



さつき

お1人様

皇月コース 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
石焼ビビンバ・ビビンバ・クッパ・冷麺又は
和牛ラーメン・お茶漬けより1品お選びください。
※ハーフサイズもご用意できます。
- ・デザート



はづき

お1人様

葉月コース 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
石焼ビビンバ・ビビンバ・クッパ・冷麺又は
和牛ラーメン・お茶漬けより1品お選びください。
※ハーフサイズもご用意できます。
- ・デザート



WHEAT



EGGS



MILK



SHRIMP

※タレに小麦が含まれています。

Yakiniku 焼肉单品

店主自ら厳選した、その時期最も良い品質を。

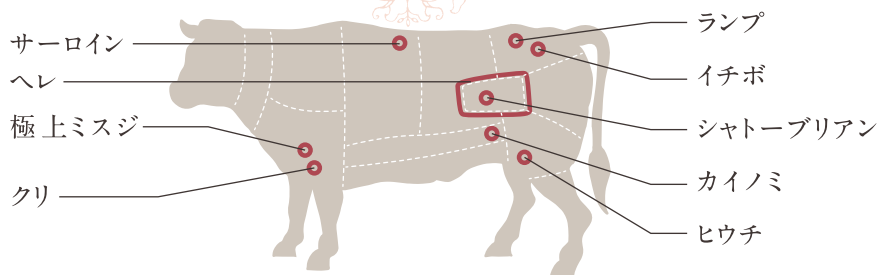
その時期最も品質の良い和牛を店主自ら厳選しています。

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。



黒毛和牛ならではの
奥深き絶妙な美味しさ。

■ 黒毛和牛赤身希少部位



極上ミスジ〈100g〉 3,500円(税込3,850円)

霜降りなのに味はさっぱり。

カイノミ〈100g〉 2,680円(税込2,948円)

赤身で柔らかくあっさりタイプ。

ヒウチ〈100g〉 2,680円(税込2,948円)

脂の旨味が特上の美味。

イチボ〈100g〉 3,300円(税込3,630円)

霜降りの甘さと赤身の旨みが両立。

ランプ°〈100g〉 3,300円(税込3,630円)

きめ細かな赤身肉。

シャトーブリアン〈100g〉

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”。

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)

目利きしているから
ご用意できる
トップランクの和牛。

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。



黒毛和牛極上ロース



黒毛和牛極上塩タン

※写真はイメージです。

■特選和牛－上－

特選上塩タン 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)

特選上タンたれ仕立て
2,180円(税込2,398円)

■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)

黒毛和牛極上ロース
3,500円(税込3,850円)

黒毛和牛極上カルビ
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)

黒毛和牛極上へレ
4,800円(税込5,280円)

シャトーブリアン
5,800円(税込6,380円)

Yakishabu

焼きしゃぶ

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。

  黒毛和牛極上焼きしゃぶ
4,580円(税込5,038円)

※写真はイメージです。

特選和牛

ロース	1,780円 (税込1,958円)
カルビ	1,780円 (税込1,958円)
ハラミ	1,980円 (税込2,178円)
赤身ロース	1,580円 (税込1,738円)
中落ちカルビ	1,580円 (税込1,738円)



  鮭のバター焼き
3,880円(税込4,268円)

 WHEAT  EGGS  MILK

ホルモン

タン(味噌ダレ)	1,000円 (税込1,100円)
タンシタ	1,050円 タンの中でも歯ごたえ、(税込1,155円) 旨味のある部位。
テッチャン	950円 (税込1,045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)
焼レバー(味噌ダレ)	1,000円 (税込1,100円)
ウルテ(なんこつ)	900円 固くコリコリした食感で、(税込990円) さっぱりとした味わいの部位。
壺漬けホルモン	〈大〉2,980円 〈小〉1,580円 (税込3,278円) (税込1,738円)
特選上ミノ	1,480円 (税込1,628円)
ミノサンド	950円 (税込1,045円)
ココロ	950円 (税込1,045円)
ツラミ	1,200円 (税込1,320円)

その他焼き物

タンの特製塩ダレ焼	1,500円(税込1,650円)
赤鶏岩塩焼	1,200円 歯ごたえのある、(税込1,320円) 赤鶏のもも肉をミネラルたっぷりの お塩どうぞ。
豚バラ肉	1,200円 (税込1,320円)
豚トロ	900円 (税込990円)
ネギ塩	300円 釜山秘伝のネギ塩です。(税込330円) 全てのお肉によく合います。 特に塩焼きにおすすめです。
有頭海老(3尾)	1,380円 (税込1,518円)
帆立貝(2枚)	1,380円 (税込1,518円)
真イカー一夜干し	1,300円 (税込1,430円)
焼野菜	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	400円 (丸・スライス) (税込440円)

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)

※タレに小麦が含まれています。

Assorted

肉盛り合せ

選りすぐりの
和牛だけを味わう。



極〈きわみ〉

[2名様向] 9,850円(税込10,835円)

・特選極上塩タン・ヒウチ・特選極上ヘレ
・上ハラミ・特選極上ロース



華〈はな〉

[2名様向] 8,000円
(税込8,800円)

・特選上ロース・特選上カルビ
・カイノミ・サラダ・焼野菜



賑〈にぎわい〉

[3~4名様向] 9,980円
(税込10,978円)

・タンシタ・和牛ロース
・和牛カルビ・ハラミ・サラダ・焼野菜



本日の黒毛和牛 希少部位5種盛り

[2名様向] 6,500円
(税込7,150円)

※入荷により内容が変わります。



海鮮盛り合せ

2,300円

・イカ・ホタテ・有頭海老 (税込2,530円)



WHEAT



SHRIMP

※タレに小麦が含まれています。