

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。

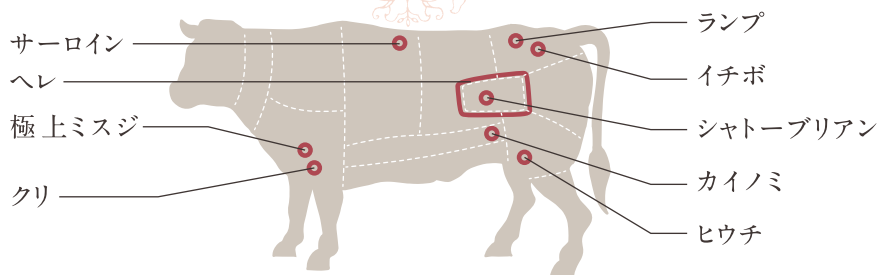
その時期最も品質の良い和牛を店主自ら厳選しています。

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)

黒毛和牛極上ヘレ
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

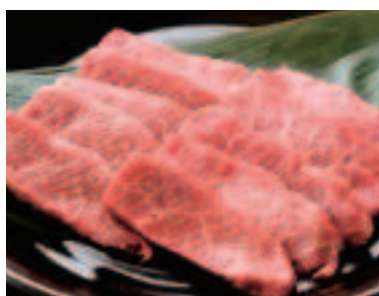
薄切りのサーロインを軽く焼いて頂き、新鮮な生野菜とお肉をご一緒に生卵に絡めてお召し上がり下さい。

  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。

Shabu

しゃぶしゃぶ

shabu

黒毛和牛の旨味を
シンプルに味わう。



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) [2名様より承ります]

前菜・黒毛和牛赤身・季節の野菜盛
うどん・デザート



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) [2名様より承ります]

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

お肉 (赤身 120g)	3,800円(税込4,180円)
お肉 (サーロイン 120g)	4,500円(税込4,950円)
野菜盛	2,000円(税込2,200円)
各種お野菜	780円(税込858円)
雑炊	700円(税込770円)
うどん	400円(税込440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。

Suki yaki

すき焼き



芳ばしい香りと
黒毛和牛のとろける旨さ。



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) [2名様より承ります]

前菜・黒毛和牛赤身・季節の野菜盛・
うどん・デザート



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) [2名様より承ります]

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

お肉 (赤身 120g)	3,800円(税込4,180円)
お肉 (サーロイン 120g)	4,500円(税込4,950円)
野菜盛	2,000円(税込2,200円)
各種お野菜	780円(税込858円)
うどん	400円(税込440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。



Kimchi Namul

キムチ・ナムル

🍱 ポッサムキムチ 1,600円(税込1,760円)
新鮮な魚介類を、自家製キムチで包みこんだ『キムチの王様』です。



🍱 キムチの盛り合せ 1,400円(税込1,540円)



🍱 ナムル盛り合せ 1,000円(税込1,100円)

えごまの葉 700円
(生 or 🍱 醤油漬け)(税込770円)

🍱 白菜キムチ 520円
(税込572円)

大根キムチ 520円
(税込572円)

🍱 きゅうりキムチ 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)

Sashi

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。

🍱🍱 特選トロユッケ 2,500円
(税込2,750円)

🍱🍱 ユッケ 2,000円
(税込2,200円)

🍱 自家製ローストビーフ 2,000円
※数量限定 (税込2,200円)

イカフェ 1,600円
(税込1,760円)

生センマイ 1,000円
オリジナル唐辛子酢味噌がアクセント (税込1,100円)
になった逸品です。



🍱🍱 ユッケ 2,000円(税込2,200円)



🍱 自家製ローストビーフ
※数量限定 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300g 6,000円(税込6,480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
オリジナル唐辛子酢味噌との
相性が良い、おすすめの逸品です。



新鮮野菜とサラダ

Vegetable

※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 ☐



※写真はイメージです。

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。

野菜サラダ

900円(税込990円)

厳選手包み野菜盛り合せ

1,400円(税込1,540円)

チシャ

700円(税込770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

700円(税込770円)

(生or ☐ 醤油漬け)

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。



WHEAT



EGGS

釜山道川の 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。



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。



鮑のバター焼き

3,880円(税込4,268円)



絶品 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。

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。

和牛すじ煮込み

柔らかく煮込んで
旨味がたっぷり。 980円(税込1,078円)

蒸し鶏と蒸し豚の
甘辛ソース和え

豚肉と鶏肉と野菜を 1,100円(税込1,210円)
自家製コチュジャンソースで和えた甘辛い逸品。

特選上ミノ湯引き

釜山特製の
旨味とコクの
あるポン酢でどうぞ。 1,300円(税込1,430円)

韓国のり

600円(税込660円)



WHEAT



EGGS



MILK



BUCKWHEAT



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。



チャプチェ

1,100円(税込1,210円)

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。



生春巻き

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生春巻きです。

1,100円(税込1,210円)



外はカリッと、中はふわっと絶妙な焼き加減で
焼き上げた人気の商品です。
大勢でシェアしてお楽しみいただくのに最適です。



釜山チヂミ

950円

(税込1,045円)



すじチヂミ

1,200円

(税込1,320円)



チーズチヂミ

1,100円

(税込1,210円)



海鮮チヂミ

1,400円

(税込1,540円)

ご注文頂いてから一枚ずつ手作りしています。



WHEAT



EGGS



MILK



BUCKWHEAT



SHRIMP

チゲ Chige

体をつくる、
ほっとする一杯。

冬期限定

☞☞☞ カキチゲ 1,680円(税込1,848円)

☞ タラチゲ 1,580円(税込1,738円)

☞☞☞ 釜山チゲ 1,680円(税込1,848円)

牛肉・テッチャン・あさり等が入った一番人気。

☞☞☞ 豆腐チゲ 1,480円(税込1,628円)

☞☞☞ テッチャンチゲ
1,580円(税込1,738円)

自家製キムチとこだわりのコチュジャン

創業時から添加物を使わずに、手作りにこだわった釜山特製キムチとコチュジャンの組合せが味に深みを出しています。体のことも大切に考えた一品です。



☞☞ ユッケジャンスープ 1,200円

コクのあるスープで (税込1,320円)
野菜たっぷりの具たくさんピリ辛味。

☞ WHEAT ☞ EGGS ☞ SHRIMP

和牛と香味野菜を
6時間以上じっくり煮込んだスープ。

スープ Soup

テールスープ 1,400円(税込1,540円)

牛テールをじっくり煮込んだコクのある、釜山自慢のスープ。

☞☞ トックスープ 880円(税込968円)

たまごスープに韓国の細長いお餅が入った、さっぱりとした味わいのスープです。

☞☞ たまごスープ 630円(税込693円)

☞ わかめスープ 630円(税込693円)

☞ 野菜スープ 700円(税込770円)

☞☞ カルビスープ 1,300円

食べて納得、予想以上の旨さ。(税込1,430円)
釜山秘伝のピリ辛スープ。

麵もの Noodles

創業以来、
麵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、
自慢の自家製麵です



コク旨ピリ辛の「赤」



さっぱりコクのある「白」。

「和牛ラーメン」 美味しさのこだわり

旨味がたっぷりと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、素材の旨味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。



創業時から
愛され続ける味。



手作り韓国冷麵 1,200円(税込1,320円)
厳選した麵とスープは、創業以来、
釜山自慢の自信作です。



絶品



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



ピビン麵
(スープ付)
1,200円
(税込1,320円)
自家製の自慢の麵に
秘伝の合わせダレを
絡ませたピリ辛絶品麵。
※辛さが調節できます。



和牛ラーメン 1,100円
(税込1,210円)
特製スープに野菜・玉子の
旨みたっぷりのラーメン。



WHEAT



EGGS



MILK



BUCKWHEAT



SHRIMP



和牛寿司 Sushi

旨味と風味を
引き出す炙り。

※にぎりは1貫からご注文できます。

炙り牛トロにぎり

■ 炙り牛トロにぎり(3貫) 1,580円
厳選高級霜降り肉をにぎり寿司にしました。(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)

■ にぎり3種食べ比べ(3貫) 1,680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。(税込1,848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
特製のタレで炊き上げた
和牛肉たっぷりの自慢のお寿司。(税込1,518円)

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

■ ユッケとネギの細巻き 1,480円
ユッケとたっぷりのネギを
細巻きにしました。(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)

釜飯 Kamameshi



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(2名様向) 1,380円(税込1,518円)
極上の和牛ダシでその都度炊き上げる絶品の釜飯です。

Rice

ご飯もの



おこげの香りも
焦げる音もご馳走。

🍱🍳 石焼ピビンパ(スープ付) 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。

🍱 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)

牛肉とお野菜たっぷりの釜山オリジナルのり巻き。

🍱🍳 ピビンパ(スープ付) 1,100円

(税込1,210円)

特製ナムルたっぷりの
釜山自慢のまぜご飯です。

🍱🍳 クッパ 1,000円

コクのあるあっさりとしたスープご飯。(税込1,100円)

🍱🍳 カルビクッパ 1,480円

(税込1,628円)

自慢のコクと辛味がおいしい
カルビスープのスープご飯。

テールクッパ 1,580円

(税込1,738円)

テールスープのスープご飯。

🍱 ユッケジャンクッパ 1,480円

(税込1,628円)

細切りのお肉とたっぷりのお野菜を
自家製コチュジャンで味付けをしたスープご飯。

🍱🍳 雑炊 800円

(税込880円)

🍱🍳 しそごはん(スープ付) 800円

(税込880円)

🍱 鮭茶漬 800円

(税込880円)

🍱 のり茶漬 780円

(税込858円)

ライス(大)350円 (中)300円 (小)280円

(税込385円) (税込330円) (税込308円)

🍱 えごまとジャコのおにぎり

2ヶ880円(税込968円)

🍱 おにぎり

2ヶ600円(税込660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) 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。

デザート Dessert

食後のお口直しに、
冷たく甘いものを。



☑ なめらかミルクプリン 500円
※カラメル・プレーンからお選び下さい。(税込550円)

☑ 特製なめらかミルクソフト 530円
さっぱりと仕上げた自慢のソフトクリーム。(税込583円)

☑☑ イチゴミルクパフェ 800円
(税込880円)

☑☑ チョコレートミルクパフェ 800円
(税込880円)

☑☑ キャラメルミルクパフェ 800円
ミルクソフトにたっぷりのキャラメルを(税込880円)
かけたおすすめの人気パフェです。

☑☑☑ 雪解けパフェ 1,100円
季節のフルーツと自家製シフォンケーキを(税込1,210円)
アイスとこだわり生クリームでコーティングした絶品デザート。

☑☑ きな粉アイス 500円
きな粉と黒蜜が絶妙な、
20年以上人気のデザート。(税込550円)

☑ 宇治金時ミルクソフト 880円
(税込968円)

☑ わらび餅の
黒ごまアイスクリーム添え 800円
(税込880円)

☑☑ バニラアイスクリーム 700円
(チョコレート・イチゴ・キャラメル)(税込770円)
濃厚なバニラの味わいをお楽しみ下さい。

☑☑ ダブルベリーアイスクリーム
(ストロベリー/ブルーベリー) 700円
(税込770円)

☑ 白玉きな粉ソフト 800円
なめらかミルクソフトに黒蜜ときな
粉と白玉をトッピング。(税込880円)

手作りシャーベット 700円
たっぷり果実を使った
釜山手作りシャーベット。(税込770円)

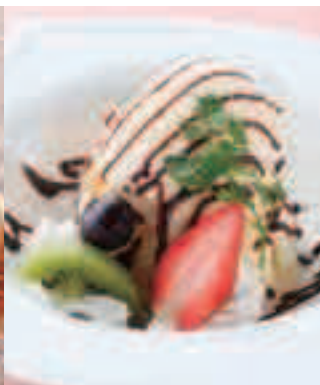
☑☑☑ デザートセット 980円
●特製なめらかミルクソフト(税込1,078円)
(ハーフサイズ)
●コーヒー付



キャラメルミルクパフェ



なめらかミルクプリン



バニラアイスクリーム



白玉きな粉ソフト



雪解けパフェ

釜山道川の各種サービス・お取り寄せ

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…



※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)



※写真はイメージです。

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)

大切な方と一緒に、記念に残るお写真はいかがですか？

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道川でお過ごし下さい。

釜山道川 お持ち帰り・ご贈答

TAKE OUT & GIFT

特別な贈り物を大切な方へ。

全国配送
承ります
(送料別途)



焼肉ギフト

ご予算に応じて
お伺いいたします。



釜山 特選冷麺

秘伝のスープが味の
決め手。



無添加キムチ

ご予算に応じて
お伺いいたします。



炙り牛トロにぎりの
詰め合せ

ご予算に合わせて
お包み致します。



タレ・ドレッシング各種



釜山ギフト券

1,000円より、
ご予算に応じてお伺いいたします。

ご注文について

- メニューに記載されている商品は全てお持ち帰り頂けますので、スタッフまでお申しつけ下さい。
※一部お持ち帰り頂けない商品もございます。
- お時間を頂戴する商品もございますので事前のご予約をおすすめ致します。
※ご来店時のご注文は、お帰りに合わせてお作り致しますので、お早めにお申しつけ下さい。
- お持ち帰りの商品は、お早めにお召し上がり下さい。

