

형짱 불고기

본고장 한국의 맛

잡지 코드 2021-07 형짱불고기 매거진



2021714782659



2021714782659

형짱불고기 / 삼겹살 / 한국 포장마차 요리

서울포차맛집 맛있게드세요

정가: 본체*2,659 +세금

한국 포장마차 요리와 불고기 전문점

ヒョンチャンプルコギ

MENU



Kyun



본고장 한국의 맛



형짱불고기 / 삼겹살 / 한국 포장마차 요리

본고장 한국의

포장마차 요리를 체험하세요.

韓国伝統の味

ヒョンチャンプルコギのこだわり

ヒョンチャンプルコギは、
韓国にルーツを持つオーナーが
心を込めて提供する、本格的な韓国料理と
韓国文化の融合を楽しむ特別な空間です。

選りすぐりの新鮮な食材を使い、
調味料などにもこだわりタレから
自家製で仕上げています。
食事だけではなく、
まるで韓国にいるかのような、
五感で韓国を感じることができるのが、
ヒョンチャンプルコギの魅力です。

ヒョンチャンプルコギで、
韓国の食文化を是非ご堪能ください。



한국 전통의 맛

한국 전통의 맛

お通し代300엔(330円) ミツパンチャン食べ放題



飲み物

미소美酢



王道

- ◆ グレープフルーツ
- ◆ パイン
- ◆ マスカット
- ◆ ざくろ

サワー

499 円 (549 円)

ノンアルコール

429 円 (472 円)

キンキンに凍らせた
果実がゴロゴロ入った
オリジナルドリンク氷結



氷結

- ◆ 氷結グレープフルーツ
- ◆ 氷結パイン
- ◆ 氷結ざくろ

サワー

699 円 (769 円)

ノンアルコール

599 円 (659 円)

막걸리 마ッコ리

막걸리 399 円 (439 円)
마ッコ리

막걸리 주전자 1,699 円 (1,869 円)
마ッコ리やかん

생막걸리 499 円 (549 円)
生마ッコ리

생막걸리 주전자 1,899 円 (2,089 円)
生마ッコ리やかん

배막걸리 499 円 (549 円)
梨마ッコ리

배막걸리 주전자 1,899 円 (2,089 円)
梨마ッコ리やかん

참이슬 차미슬 All 899 円 (989 円)

참이슬 후레쉬
フレッシュ

참이슬 청포도
マスカット

참이슬 자두
すもも

참이슬 딸기
ストロベリー

참이슬 자몽
グレープフルーツ



좋은데이 조운데이 All 899 円 (989 円)

좋은데이 후레쉬
フレッシュ

좋은데이 멜론
メロン

좋은데이 복숭아
ピーチ

좋은데이 블루베리
ブルーベリー

좋은데이 파인애플
パイン



맥주ビール

生ビール中 499 円 (549 円)

生ビール大 799 円 (879 円)

瓶ビール 599 円 (659 円)

ノンアルコールビール 399 円 (439 円)

하이볼 ハイボール

하이볼 레ギュラー 429 円 (472 円)
メガ 799 円 (879 円)

짐빔하이볼 레ギュラー 399 円 (439 円)
メガ 799 円 (879 円)

진저하이 499 円 (549 円)

코크하이 499 円 (549 円)

사와 サワー

自家製漬け込みレモンサワー 399 円 (439 円)

甘いレモンサワー 499 円 (549 円)

氷結レモンサワー 699 円 (769 円)

칵테일 カクテル

카시스ソーダ 429 円 (472 円)

카시스오렌지 429 円 (472 円)

카시스우론 429 円 (472 円)

파지너블 429 円 (472 円)

피치우론 429 円 (472 円)

プレーン사워 429 円 (472 円)

韓国柚蜜사워 429 円 (472 円)

라임사워 429 円 (472 円)

소주·일본술 焼酎

二階堂(麦) 499 円 (549 円)

黒霧島(芋) 499 円 (549 円)

大隅(麦) 429 円 (472 円)

大隅(芋) 429 円 (472 円)

水割・ロック・ソーダ割
好きな飲み方を
選んでね



소프트드링크 ソフトドリンク

烏龍茶 カルピスソーダ

ゆず茶《HOT or COLD》 カルピスウォーター

オレンジジュース チルソンサイダー

コーラ シッケ

진저아얼 329 円 (362 円)

ボンボン梨ジュース

ボンボン桃ジュース

ボンボンぶどうジュース 399 円 (439 円)





형짱불고기

名物ヒョンチャンプルコギ

중독주의!
수제 불고기 양념

형짱불고기 ヒョンチャンプルコギ

ヒョンチャンプルコギセット

※セットにはこちらの内容が含まれます

プルコギ肉・野菜セット・たてぎ

2名様にオススメ!! 500g



3,399^엔 (3,739^엔)

300g 2,599^엔 (2,859^엔)

700g 4,199^엔 (4,619^엔)

1,000g 4,999^엔 (5,499^엔)

追加アレンジで
楽しさ2倍! **추가 어레인지**

추가형짱불고기 《200g》
追加プルコギ肉 999^엔 (1,099^엔)

불고기 볶음밥
雑炊
599^엔 (659^엔)



치즈 토핑 299^엔 (329^엔)
チーズトッピング



불고기란? プルコギとは?

プルコギは独特の味付けをした焼肉料理の名前です。プルコギは先人の知恵が詰まった肉料理で、薄くスライスした牛肉をタレに漬け込み、中央が盛り上がった独特な形状の鍋で調理します。お肉をタレに漬け込んでから焼いて食べる料理は世界でもプルコギが唯一です。プルコギは韓国人の間で一番人気のある料理です。



名物サムギョプサル。豚バラの三枚肉を焼いて食べる料理のことで、サムは数字の3、ギョプは層、サルは肉を意味します。こんがり焼き上がったお肉に塩とごま油をつけ、サンチュの上にエゴマの葉、特製味噌、サムジャン、自家製本格キムチ、ナムルを乗せて、ニンニク青唐辛子もトッピング。韓国の女性はお肉の三倍の野菜を食べます。豪快に一口で頬張ればそこはもう韓国。

名物サムギョプサル

삼겹살

한국 사람
의
국민 음식

3つのこだわり



ブランド豚 ゆめの大地

肥沃な大地、綺麗な水、澄みきった空気と最高の飼育環境で育ち、国内での生産量もほんの僅かな希少種(ケンボロー豚)。柔らかい肉質にほんのり甘みのある脂身はとてもさっぱりしていていくら食べても飽きません。驚くほどコレステロール値が低いのも特徴です



自家製ハーブ塩

独自に複数のスパイスを調合した自家製ハーブ塩をご用意。豚肉のkokにハーブの香りが重なることで、当店独自のサムギョプサルを楽しめます。ハーブ塩とバジルでハーブサムギョプサルをお楽しみください。ヒマラヤ岩塩も用意しておりますので、お好みでごま油を調合してお召上がりください



フレッシュバジル

大分の農家から直接仕入れているフレッシュバジル。サムギョプサルにバジルを添え、自家製ハーブ塩を少し絡めて食べると、豚の甘い脂とハーブの香り、バジルの爽やかさが重なり、より軽やかに楽しんでいただけます。ハーブ塩とバジルで香りの変化をご堪能ください

ステップ1

生サムギョプサルセット 1,999円(2,199円)



삼겹살

生豚バラ肉 150g



바질

バジル



食べ放題

サンチュ、サンチュ専用薬味(青唐スライス、ニンニクスライス、サムジャン)、紅芯大根、キムチ、太もやし、パジョリ(白ネギ)、ハーブ塩、岩塩、サニーレタス、ボストンレタス



ステップ2

好きなお肉を追加しよう

推
No.1



두꺼운 삼겹살

300g 生厚切り豚バラ 2,299円(2,529円)

推
No.2



두꺼운 목살

200g 生厚切りモクサル(肩ロース) 1,599円(1,759円)

推
No.3



항정살

100g 豚トロ 799円(879円)



생 삼겹살

150g 生豚バラ肉 1,299円(1,429円)



생 목살

100g 生モクサル(肩ロース) 799円(879円)

※写真はイメージです

ステップ3

×まで楽しむ



볶음밥 포ッケン파

599円(659円)

《トッピング》

・たまご 99円(109円) ・チーズ 299円(329円)

トッピング

- テンジャン味噌だれ 99円(109円)
- ゴマの葉 199円(219円)
- バジル 199円(219円)
- ニンニクホイル焼き 399円(439円)



치ুক미 (飯蛸)

999円(1,099円)

한국 포장마차 요리

韓国屋台料理

부침개チヂミ



파전
チヂミ

699엔 (769엔)

고추파전

青唐チヂミ

799엔 (879엔)

치즈파전

チーズチヂミ

899엔 (989엔)

해물파전

海鮮チヂミ

999엔 (1,099엔)



치즈닭갈비

チーズタッカルビ

799엔

(879엔)



「닭(タク)」は「鶏(にわとり)」、
「갈비(カルビ)」は「カルビ(肉)」
の意味です。鶏肉と野菜を辛く
炒めた料理で、中でもチーズを
入れてからめて食べるチーズタ
ッカルビが女性の間で特に人気
です。



잡채

チャプチェ

899엔 (989엔)

タンミョンと呼ばれる春雨と野菜などをごま油
と調味料で炒めた韓国料理です。



오징어볶음

オジンポックム

899엔 (989엔)

イカと野菜をコチュジャンなどの調味料で炒め
たピリ辛の韓国料理。



제란찜

ケランチム

599엔 (659엔)

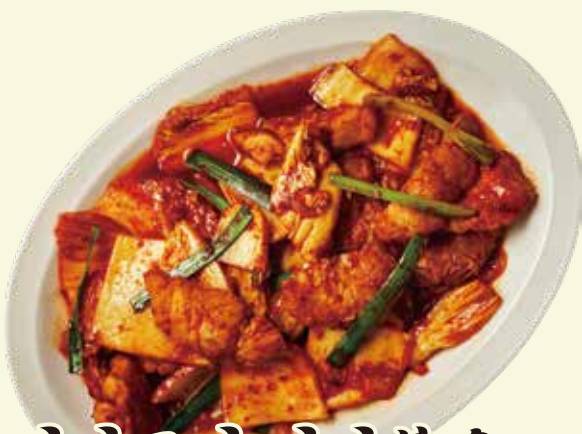
『ケラン』が鶏の卵、『チム』が蒸す、卵の蒸し
料理。韓国の家庭料理で、日本で言うと茶碗蒸し
に似た料理。ふわっふわ食感がクセになる。



치즈제란찜

チーズケランチム

699엔 (769엔)



돼지고기 김치볶음

豚キムチポックム

899엔 (989엔)



닭갈비

タッカルビ

699엔 (769엔)



떡볶이

トッポギ

699엔 (769엔)

치즈떡볶이

チーズトッポギ

799엔 (879엔)



돼지 갈비

デジカルビ

1,299엔 (1,429엔)

旨みたっぷりの国産豚バラを、特製味噌ダレで
しっかり漬け込みました。ジュワツと広がる肉汁
と濃厚な味噌ダレのコクがたまらない。ご飯もお
酒も止まらない、間違いのない一品です。

반찬 前菜 パンチャン

절절이 499엔(549엔)
コッチヨリ

コッチヨリとは新鮮な白菜を当店自慢のヤンニョンジャンで表面だけ漬けた白菜キムチの浅漬け白菜生キムチ。シャキシャキ感とみずみずしさがクセになる。

아보카도김치 399엔(439엔)
アボカドキムチ

마카두기 399엔(439엔)
長芋キムチ

배추김치 299엔(329엔)
白菜キムチ

오이김치 299엔(329엔)
オイキムチ

깍두기 299엔(329엔)
カクデキ

김치3종 599엔(659엔)
キムチ3種盛り

크림치즈장자 699엔(769엔)
クリームチーズチャンジャ

장자김치 599엔(659엔)
チャンジャキムチ

깻잎장아찌 399엔(439엔)
エゴマ醤油漬け

고추장아찌 399엔(439엔)
青唐辛子の醤油漬け

콩나물무침 399엔(439엔)
豆もやしナムル

한국냉두부 399엔(439엔)
韓国冷奴

양만김 199엔(219엔)
韓国のり

샐러드 サラダ

초케기사라다 699엔(769엔)
チョレギサラダ

◀たくさんの生野菜の上に韓国ドレッシングの組み合わせがチョレギサラダの定番です。

塩ダレベースのドレッシングと塩昆布がたまらない。みずみずしい白菜の葉っぱに和えたドレッシングと程よい塩味の塩昆布。美味しすぎてついつい食べすぎてしまう通称悪魔の白菜サラダ。▶

마약배추샐러드 399엔(439엔)
やみつき白菜

생식 生もの

형장육회 799엔(879엔)
ヒョンチャンユッケ
レアステーキ肉をユッケ風にし特製ダレと絡めたヒョンチャンオリジナルの自慢の逸品。

천엽 599엔(659엔)
センマイ刺し
牛の第三胃袋で、ほどよい歯応えとさっぱりした味わい。酸味が特徴の韓国酢味噌（チョジャン）と一緒に召し上がりください。

간장새우 599엔(659엔)
カンジャンセウ（エビ）
生で食べられる海老を厳選し、当店自慢の特製醤油ダレに漬け込み、海老のみその旨みも凝縮された逸品。

간장제장 1,999엔(2,199엔)
カンジャンケジャン

韓国に行ったら必ず食べたい逸品。新鮮な渡り蟹の身の甘み、とろけるような柔らかさが醤油だれとマッチ。特製醤油だれに漬け込んだケジャンをご賞味あれ。

간장 연어장 799엔(879엔)
カンジャンサーモン

新鮮なサーモンを韓国風の特製醤油ダレに漬け込んだ「カンジャンサーモン」。卵黄を絡めて食べれば、甘辛ダレと濃厚なコクが絶妙にマッチ。お酒が止まらない、韓国屋台の定番人気メニューです。



찜

韓国蒸籠

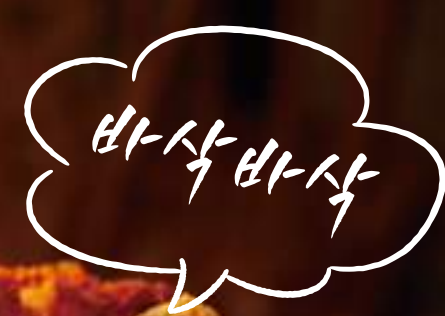


매일 가게에서 수제



튀김

揚げ物



- 고기만두** 肉汁マンドゥ 1個 199엔 (219엔)
肉汁が溢れ出す本格韓国マンドゥ
- 고추만두** 肉汁青唐マンドゥ 1個 199엔 (219엔)
青唐辛子の刺激がクセになる
- 새우만두** 肉汁海老マンドゥ 1個 299엔 (329엔)
贅沢に海老一尾丸々包んだ肉汁マンドゥ
- 만두3종 모듬** 3個 599엔 (659엔)
マンドゥ 3 種盛り

『만두(マンドゥ)』は漢字で饅頭となりますが、韓国では餃子のことを意味します。毎日お店で手包み、肉汁溢れる本場韓国の蒸し餃子蒸籠で蒸しあげヘルシーなので女性にも大人気！

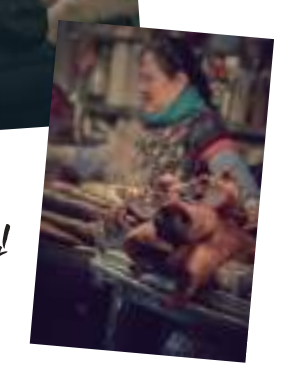
보쌈

1,299엔 (1,429엔)

ポッサム (サンチュセット付)
ポッサムとは、茹でた豚肉を薄切りにし、キムチやニンニクなどと一緒にサンチュ、エゴマの葉などで巻いて食べる韓国料理です。



남녀노소 다 사랑하는 한국치킨



- 형짱치킨** 1本 199엔 (219엔)
ヒョンチャンスパイス
- 양념치킨** 1本 199엔 (219엔)
ヤンニョムチキン
- 허니머스타드치킨** 1本 199엔 (219엔)
ハニーマスタードチキン
- 체다스노우치킨** 1本 199엔 (219엔)
CHEDARSノーチキン
- 플레인치킨** 1本 199엔 (219엔)
プレーンチキン

치즈볼♡



치즈볼

チーズボール

599엔 (659엔)



국수 麺をすすれ

평양냉면



平壤冷麵 699円(769円)

平壤冷麵は韓国で言う水冷麵（ムルレンミョン）。蕎麦粉を使ったコシのある麵と牛骨からとった透明であっさりしたスープが特徴。キリッと冷たいスープにお好みでお酢とカラシで自分好みにアレンジ。

부산비빔면



釜山ビビン麵 799円(879円)

ビビン麵は、韓国発祥の料理で辛くて冷たい麵料理。ビビンとは混ぜるという意味なので混ぜ麵を意味します冷たい！辛い！うまい！

너구리라면



ノグリラーメン 599円(659円)

『ノグリ』は、韓国語で『タヌキ（너구리）』という意味。唐辛子と魚介ベースのスープとコシのある太い麵で、もちもちとした食感とうどんのような食べ応えが特徴。

청량 짜장면



ヒョンチャンジャージャー麵 799円(879円)

韓国で生まれた謎の記念日ブラックデー（4月14日）。ブラックデーに食べる黒い食べ物 の代表格。韓国ドラマでもよく見る甘辛い麵料理。

라볶이



ラッポギ 699円(769円)

ラーメンとトッポギの合成語。トッポギの中にラーメンの麵を入れた若者人気の韓国B級グルメ。

칼국수



カルグクス 799円(879円)

韓国のうどん。カル『包丁』で切った『グクス』麵という意味。アサリからとった出汁であっさりとした優しい味。辛いのが苦手な方やお子様にもおすすめ！

밥 | LOVE 飯



キンパは韓国のストリートフードとしても知られ、キンパ専門店や屋台で手軽に購入できることや、見た目も色鮮やかで栄養バランスも良いことから韓国食文化の料理として欠かせない存在です。子供から大人まで幅広い人気がある韓国の国民食であるキンパをヒョンチャンブルコギで！

청량김밥

ヒョンチャンキンパ

699円(769円)

불고기김밥

ブルコギキンパ

799円(879円)

치즈김밥

チーズキンパ

799円(879円)

돌솥비빔밥

石焼ビビンバ

799円

(879円)

돌솥육회비빔밥

石焼ユッケビビンバ

999円

(1,099円)

비빔밥

ビビンバ

699円

(769円)

공기밥

ライス

299円

(329円)



주먹밥

チュモツパ 699円(769円)

『チュモク』が拳（こぶし）、『パプ』がご飯という意味です。日本では、「おむすび」や「握り飯」とも呼ばれている。一度食べたら止まらない悪魔的美味しさの一口おむすび。自分好みの大きさに握ってご賞味ください。



찌개・국・チゲ・スープ



순두부찌개 899엔 (989엔)

スンドゥブチゲ
순두부찌개(스ンドゥ브チゲ)は韓国の代表的な食堂メニューでもあり、家庭でも食べられる料理。スンドゥブは漢字で書くと「純豆腐」。だしはアサリなどの貝類や豚肉などを使う。心も体も温まるスープです。



부대찌개 899엔 (989엔)

プデチゲ
肉、野菜、豆腐などチゲの材料と共に、ソーセージやスパム、インスタントラーメンの麺などを辛く味つけたスープで煮込んだ鍋料理。元々は韓国の軍隊で食べられていて、朝鮮戦争以降、米軍から流れてきたスパムやソーセージをキムチチゲに入れたのが始まりです。



삼계탕 1,899엔 (2,089엔)

サムゲタン
「参鶏湯(サムゲタン)」とは、鶏一匹まるまる使い、高麗人参やニンニク、ナツメ、クリなどと一緒に煮込んだスープ料理です。



감자탕 899엔 (989엔)

カンジャタン
「カムジャタン」とは、豚の背骨をじゃがいもやエゴマの葉など、たっぷりの野菜と一緒にピリ辛のスープで煮込んだ鍋料理です。



설렁탕 699엔 (769엔)

ソルロンタン
ソルロンタンとは韓国の伝統的な牛骨スープ。長時間煮こまれた白濁されたスープは深い旨味とコクがありながらもあっさりした味わい。



미역국 399엔 (439엔)

わかめスープ
따뜻따뜻



디저트 デザート

디저트의 달콤함의 빠져보자



바닐라 아이스 299엔 (329엔)
バニラアイス



호떡 ホットク
黒蜜バニラアイス添え
もちもちの小麦粉や餅米で作られた生地の中に、甘いあんこが入ったおやつです。
699엔(769엔)



팔빙수 パッピンス 899엔(989엔)
パッピンスは韓国語で「팔빙수」と書き「팔」はあずき、「빙수」はかき氷という意味の単語です。なので上記の写真と文字の通り、かき氷の上にあずきを乗せたものを「パッピンス」と呼びます。

디저트의 달콤함의 빠져보자