



※現場用餐豬油拌飯免費供應，恕不提供外帶。  
 ※매장 내 식사 시 돼지기름 비빔밥 무료 제공, 테이크아웃 시에는 비 제공.

인원수	테이블
-----	-----

MENU 菜單

A 숯불 꼬치-육류

- a1. 간장맛 닭염통 꼬치 30
- a2. 바삭한 닭껍질 꼬치 30
- a3. 닭연골 꼬치 50
- a4. 칠리향 꼬치 50
- a5. 메추리알 꼬치 50
- a6. 돼지목살 꼬치 50
- a7. 닭다리살 꼬치 60
- a8. 쿠민 양고기 꼬치 65
- a9. 부드러운 쇠고기 꼬치 60
- a10. 돼지 뺨살 꼬치 70
- a11. 아르헨티나산 오징어 꼬치 180
- a12. 숯불구이 소시지 40

B 숯불 꼬치-채소류

- b1. 밤고구마 40
- b2. 신선한 버섯 꼬치 50
- b3. 줄(겉질째) 50
- b4. 갓 따낸 애옥수수 50
- b5. 피망 50
- b6. 새송이버섯 50
- b7. 가지 구이 60
- b8. 옥수수 80
- b9. 명란 감자 80

C 구이류

- c1. 콩치 구이(2마리) 120
- c2. 오향소금돼지고기 구이 200
- c3. 연어대가리 소금구이 250
- c4. 태국식 삼겹살 구이 260
- c5. 소갈비 숯불구이 260
- c6. 반건조 생선구이 300
- c7. 킬라피아 소금구이 350

D 큰징거미새우 요리

- d1. 마늘 새우 350
- d2. 소금 새우 350
- d3. 레몬 새우 350
- d4. 후추 새우 350
- d5. 미주 새우 350
- d6. 쓰촨 새우 350
- d7. 탕수 새우 350

E 찐베이(대만식 조림)류

- e1. 새송이버섯 조림 180
- e2. 오징어 조림 200
- e3. 닭 조림 200

F 철판요리

- f1. 두부 철판볶음 180
- f2. 소안심 철판볶음 220
- f3. 돼지 항정살 철판볶음 250

G 제철 해산물

- g1. 더우수 넙치 240
- g2. 큰입선농어 탕수어 390
- g3. 피풍당 닭새우 980
- g4. 닭새우 활어 (찜/탕) 時價
- g5. 향구직송 무늬바리 (찜/탕) 990
- g6. 향구직송 농어 390 (찜/탕)

L 주류

- L1. 생맥주(600cc) 120
- L2. 타이완비어 클래식 75
- L3. 타이완비어 골드메달 80
- L4. 기린 바비어 80
- L5. 하이넥켄 120
- L6. 버드와이저 120
- L7. 애플 소다 40
- L8. 보리차 60
- L9. 지방분해차 60
- L10. 구아바 주스 60
- L11. 오렌지 주스 65
- L12. 생수 20

H 중식 볶음류 소 대

- h1. 남방젓새우 비빔국수 60 120
- h2. 걸바속촉 두부 150 250
- h3. 하카식 볶음 160 240
- h4. 궁바오 피단 160 240
- h5. 바질 조개 180 270
- h6. 마늘대 오향소금돼지고기 180 270
- h7. 파인애플 마요 새우 180 270
- h8. 스크램블 새우 180 270
- h9. 궁바오지딩 180 270
- h10. 안심 탕수 220 330
- h11. 염주말게살계란볶음 220 330
- h12. 바질 조개 220 330
- h13. 검은콩소스 두부, 굴 220 330
- h14. 사천식 고추기름 닭 220 330
- h15. 함압단 두부 220 330
- h16. 유린기 240 360
- h17. 대과 소고기 240 360
- h18. 피풍당 작은게 260 390
- h19. 함압단 흰꿀뚜기 280 420

I 튀김류 소 대

- i1. 오징어입 땅콩 180 270
- i2. 새우전병 200 400
- i3. 굴 튀김 200 300
- i4. 작은게 튀김 220 330
- i5. 후추소금 흰꿀뚜기 220 330
- i6. 뱀어 튀김 220 330

J 야채류 소 대

- j1. 남방젓새우 양배추 120 180
- j2. 타이완가가부타 볶음 120 180
- j3. 버섯 볶음 120 180
- j4. 공심채 120 180
- j5. 바질 가지 160 240
- j6. 함압단 여주 160 240
- j7. 조개 수세미오이 200 300

K 국물류 소 대

- k1. 생선 미소탕 150 225
- k2. 조개 미소탕 180 270
- k3. 굴 두부탕 180 270
- k4. 바닷말 멸치치어탕 180 270
- k5. 조개 닭탕 300 580
- k6. 미주 닭탕 300 580

M 【초밥류】

- m1. 유부 초밥 25
- m2. 일본식계란말이 초밥 30
- m3. 아스파라거스 초밥 30
- m4. 갑오징어 초밥 50
- m5. 참치 초밥 60
- m6. 돛새치 초밥 50
- m7. 붕장어 간장구이 초밥 60
- m8. 가자미 지느러미살 초밥 60
- m9. 소갈비살 아부리 초밥 60
- m10. 연어 초밥 70
- m11. 연어 아부리 초밥 70
- m12. 연어뱃살 아부리 초밥 70
- m13. 가리비 초밥 80
- m14. 모듬 초밥(6개) 280

아스파라거스, 일식계란말이, 연어, 갑오징어, 붕장어, 소갈비살 아부리

O 【O마끼】

- o1. 아스파라거스 마끼 50
- o2. 아스파라거스 새우 마끼 60
- o3. 참치 샐러드 마끼 60
- o4. 새우알 마끼 60
- o5. 닭새우샐러드소스 마끼 60
- o6. 붕장어 마끼 80
- o7. 연어알 마끼 80

P 【생선회】

- p1. 아르헨티나 붉은새우/4미 200
- p2. 급속동결 참치 220
- p3. 급속동결 연어 240
- p4. 급속동결 돛새치 220
- p5. 모듬회 280
- p6. 특선회 380

Q 【차가운 요리】

- q1. 양파 샐러드 50
- q2. 닭새우 샐러드 80
- q3. 해파리 냉채 80
- q4. 매운맛 달팽이살 100
- q5. 와사비 문어 100
- q6. 대구간 180

R 【돈부리】

- r1. 새우 해산물 덮밥 260
- r2. 붕장어 덮밥 320
- r3. 연어 아부리 닭고기 계란 덮밥 320
- r4. 트리플 소갈비살 덮밥 350
- r5. 시그니처 해산물 덮밥 420

S 【국물 단품류(1인분)】

- s1. 생선 미소탕 30
- s2. 조개 미소탕 30

