



今回ご紹介するのは、今池駅と池下駅の間にある「韓国料理 韓味屋」。  
 韓国から来日して約30年の店主が、韓国家庭料理を気軽に楽しんでもらいたいという思いをこめ、注文を受けてから手作りで提供しています。炒め物、鍋、スープなど70種類以上のメニューがあり、どんな料理にも野菜をたっぷり使用しています。幅広い年代の方や外国の方にも安心して食事ができるよう、味付けの調節もしてくれます。  
 韓国の伝統的な製法にこだわった店主の料理を、ぜひご賞味ください！

**1番人気!!**  
**韓味屋千千ミ**  
 (海鮮)



**野菜たっぷり**  
**ビビンバ**



にら、ねぎ、いか等がたっぷり入った千千ミです。  
 もちもちの食感店主の腕！企業秘密だとか…  
 この他にも、やさしい千千ミ、じゃがいも千千ミ、キム千千ミ、青唐辛子入千千ミ等多数あります  
 ♪

ぜんまい、もやし、ほうれん草、小松菜、大根、人参、水菜等々いろいろな野菜が使われています。香りを楽しむために店長オリジナルで、三つ葉も使われています。

キムチの三種盛り  
 は本場の味！秘伝の薬味、ヤンニョムが味の決め手。保存料、防腐剤は使用していません。



**大根**      **白菜**      **きゅうり**

**豊富な**  
**メニュー**



**令和4年12月現在**