

激辛

韓国料理

カプサイシンは、唐辛子の種の付近に含まれる辛味成分です

カプサイシンが体内に入ると、中枢神経を刺激してホルモンの分泌を促し、エネルギー代謝を盛んにして、体脂肪の分解を進める働きがあるため、肥満予防に効果があります。カプサイシンは食欲を増進し、抹消神経を刺激して体を温め血行を促進するので、冷え性や肩こりも改善します。

また、カプサイシンには胃液の分泌を促すことで消化を助けたり、胃液を調節して胃潰瘍を治すことを助けたりもします。

불닭



ブルダック

小1,500円 中2,000円

ブルは火、ダックは鶏肉を表す。辛いソースを鶏肉にからめて直火焼きした 超激辛料理にチーズをのせマイルドな味に変化！

닭발



タツパル

1,000円

コラーゲンたっぷりで激ウマ！
タツ(鳥)+パル(足)=鳥の足。鶏足を唐辛子やニンニクなどをミックスしたピリ辛ソースに漬け込んで、焼いて食べる料理。
ホルモンとか好きな方、タツパルも美味しくいただけます！

족발



豚足

1,500円

コラーゲンたっぷりで激ウマ！

豚足を唐辛子やニンニクなどをミックスしたピリ辛ソースに漬け込んで、炒めて食べる料理。

돼지갈비찜



豚カルビチム

小1,800円 中2,500円

豚のカルビを煮込んだ料理。チムは少量の汁で蒸し煮にする調理法のことをさす。野菜もいっぱい入ってて、韓国家庭の懐かしい味がする一品！

치즈떡볶이



チーズトツポキ

800円

トツは餅の意。ポッキは炒めるという単語の名詞形。
米で作った棒状の餅を、おでん、野菜などと共に甘辛く炒めて作り、チーズをトッピング！！