

MINARI LUNCH MENU



全てのセットに
季節のチデミ
季節の4種小鉢
がつきます。



石焼ビビンバ&冷麺セット
セット内容
前菜 季節のチデミ、季節の4種小鉢
メイン 石焼ビビンバ、冷麺 ※そば粉を使用しています。
1,880円 (税込2,068円)



石焼ビビンバ&スンドゥブセット
セット内容
前菜 季節のチデミ、季節の4種小鉢
メイン 石焼ビビンバ、スンドゥブ
1,880円 (税込2,068円)

プレミアムハーフ&ハーフセット



お好きなお肉料理を下記より
お選びいただけるメニューです。

セット内容
前菜 季節のチデミ、季節の4種小鉢
メイン 選べるお肉料理、石焼ビビンバ、コムタンスープ
2,080円 (税込2,288円)

美菜莉のお肉セットメニュー



韓国風煮豚を
野菜に巻いていただく
人気メニュー

美菜莉ポッサム セット

セット内容
前菜 季節のチデミ、季節の4種小鉢
メイン ポッサム、
麦ご飯・コムタンスープ
1,880円 (税込2,068円)

美菜莉の定番セットメニュー



若鶏のおなかの中に
もち米、なつめ、高麗人参、
にんにくなどを入れ
じっくり煮込んだ手作り
参鶏湯

自家製サムゲタン セット

セット内容
前菜 季節のチデミ、季節の4種小鉢
メイン 自家製サムゲタン、
麦ご飯
1,980円 (税込2,178円)



チャドルバギセット (薄切牛カルビ肉のネギ包み) 1,880円 (税込2,068円)
モzzarellaとパルメザンの チーズタッカルビセット 1,780円 (税込1,958円)



季節野菜の 石焼ビビンバセット 1,580円 (税込1,738円)
美菜莉冷麺セット ※そば粉を使用しています。 1,580円 (税込1,738円)



三元豚厚切り サムギョブサルセット 1,780円 (税込1,958円)
黒毛和牛カルビセット 1,980円 (税込2,178円)



季節野菜の 温玉ビビンバセット 1,580円 (税込1,738円)
ハマグリとタラの 海鮮スンドゥブセット 1,680円 (税込1,848円)

※アレルギーについてはスタッフにおたずね下さい。※写真はいメージです。



美菜莉ポッサムセット 2,980円(税込3,278円)



韓国風煮豚を野菜で巻いていただく人気メニュー

- おかゆ・季節の温野菜
- 2種チヂミ・季節の4種小鉢
- ポッサム
- [石焼ご飯 コムタンスープ付] 又は [冷麺 キムチ付] ※どちらかお選びください
※もは粉を使用しております
- デザート

黒毛和牛カルビセット

特製タレで焼き上げたジューシーな
黒毛和牛のカルビ

3,180円(税込3,498円)

- おかゆ・季節の温野菜
- 2種チヂミ・季節の4種小鉢
- 黒毛和牛カルビ
- [石焼ご飯 コムタンスープ付] 又は [冷麺 キムチ付] ※どちらかお選びください
※もは粉を使用しております
- デザート



三元豚厚切り サムギョプサルセット

人気のサムギョプサルを
贅沢に厚切りで

2,780円(税込3,058円)

- おかゆ・季節の温野菜
- 2種チヂミ・季節の4種小鉢
- 三元豚厚切りサムギョプサル
- [石焼ご飯 コムタンスープ付] 又は [冷麺 キムチ付] ※どちらかお選びください
※もは粉を使用しております
- デザート



季節野菜の 石焼ビビンバセット

熱々の石焼きでいただく美菜莉の
定番ヘルシーメニュー

2,380円(税込2,618円)

- おかゆ・季節の温野菜
- 2種チヂミ・季節の4種小鉢
- 季節野菜の石焼ビビンバ・コムタンスープ
- デザート



ハマグリとタラの 海鮮スンドゥブセット

こだわりのスープと特製ヤンニョムで仕上げた
魚介の旨みたっぷりの海鮮スンドゥブ

2,580円(税込2,838円)

- おかゆ・季節の温野菜
- 2種チヂミ・季節の4種小鉢
- ハマグリとタラの海鮮スンドゥブ・麦ご飯
- デザート



自家製参鶏湯セット 3,180円(税込3,498円)



若鶏のおなかの中に、もち米、なつめ、高麗人参、にんにくなどを入れ、
じっくりと煮込んだ手作り参鶏湯

- おかゆ・季節の温野菜
- 自家製参鶏湯・麦ご飯
- 2種チヂミ・季節の4種小鉢
- デザート

美菜莉の美食

Alacarte

お肉料理

Meat dish

三元豚厚切りサムギョプサル
人気のサムギョプサルを贅沢に厚切りで
1,680円(税込1,848円)

チャドルバギ
(薄切り牛バラ肉のネギ包み)
薄切り牛肉で香味ネギを包んで
お召し上がりください

おすすめ

1,880円(税込2,068円)

黒毛和牛のプルコギ
牛肉と野菜を炒めた韓国風すき焼き
1,880円(税込2,068円)

モッツアレラと
パルメザンのチーズタッカルビ
モッツアレラ、パルメザンの
2種のチーズが美味しさの秘訣
1,680円(税込1,848円)

黒毛和牛のカルビ
特製タレで焼き上げた
ジューシーな黒毛和牛のカルビ
1,880円(税込2,068円)

サンチュ(包み野菜セット)
お肉料理と一緒にご注文
300円(税込330円)



三元豚厚切りサムギョプサル



チャドルバギ



モッツアレラと
パルメザンのチーズタッカルビ



黒毛和牛のカルビ

前菜

Appetizer

キムチ4種盛り合わせ
季節感溢れるこだわりのキムチ4種
800円(税込880円)

おすすめ

ナムル5種盛り合わせ
色とりどりの5種類のナムル
800円(税込880円)

サラダ

Salad

美菜莉のチョレギサラダ
美菜莉特製ドレッシングで
800円(税込880円)

おすすめ

5種のナムルの生春巻き
旬の野菜ナムルをサラダ感覚で
800円(税込880円)



5種のナムルの生春巻き

スープ

Soup

サムゲタン
参鶏湯
ハーフ 1,550円(税込1,705円)
一羽 2,750円(税込3,025円)

Menu
こだわりの
自家製

ハマグリとタラの海鮮スンドゥブ
1,250円(税込1,375円)

コムタンスープ
1,100円(税込1,210円)



チヂミ

Buchimgae

海鮮チヂミ
海鮮たっぷりの韓国伝統のチヂミ
1,200円(税込1,320円)

おすすめ

キムチチーズチヂミ
キムチとチーズの絶妙なコンビネーション
1,200円(税込1,320円)

チャプチェ

Japchae

海鮮チャプチェ
海鮮と春雨を炒めた韓国伝統料理
1,100円(税込1,210円)

黒毛和牛プルコギとごぼうのチャプチェ
甘辛く炒めたごぼうと牛肉(プルコギ)をトッピング
1,200円(税込1,320円)

トッポキ

Tteok-bokki

海鮮トッポキ
韓国餅と海鮮・野菜の甘辛炒め
1,200円(税込1,320円)

チーズトッポキ
とろーりチーズと甘辛タレのコンビネーション
1,200円(税込1,320円)



お食事

Rice dish

季節野菜の温玉野菜ビビンバ
1,150円(税込1,265円)

季節野菜の石焼ビビンバ
1,150円(税込1,265円)

冷麺
1,150円(税込1,265円)

※そば粉を使用しております

麦ご飯
200円(税込220円)

※アレルギーについてはスタッフにおたずね下さい。 ※写真はイメージです。