

# 春が咲く美菜莉のスペシャルメニュー MINARI SPRING SPECIAL MENU



MINARI MENU

## 【新メニュー】人気のお肉のハーフ&ハーフ 塩麹サムギョブサル&黒毛和牛カルビセット

Salted Rice Malt Pork Belly &  
Japanese Black Wagyu Beef Kalbi Set  
塩麹三層肉配&黒毛和牛牛肋条套餐

※季節によってアリの山の種類は異なります。  
\*The type of salad varies depending on the season.  
※お肉の調理時間は約20分です。

¥2,380 (¥2,618 tax inc.)

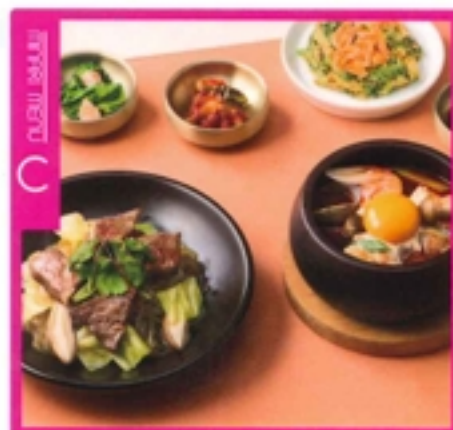
MINARI  
美菜莉  
MODERN KOREAN CUISINE



### 黒毛和牛石焼ビビンバと冷麺セット

Stone-grilled Bibimbap with  
Japanese Black Beef Boneless Short Ribs  
& Naengmyeon (Cold Noodles) Set  
黒毛和牛骨なし肉焼ビビンバ&冷麺セット

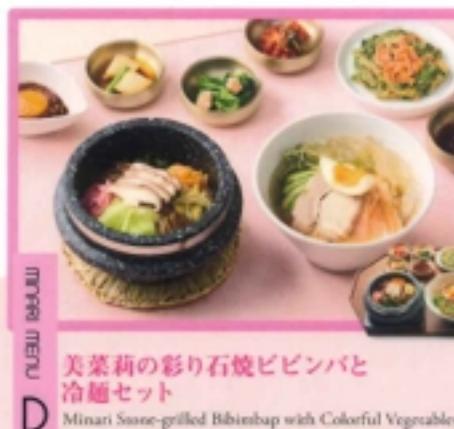
¥2,980 (¥3,278 tax inc.)



### 黒毛和牛チャブチュとスンドゥブセット

Japanese Black Beef Japchae  
& Sundubu (Soft Tofu Stew) Set  
黒毛和牛チャブチュ&絹豆腐の鍋セット

¥2,580 (¥2,838 tax inc.)



### 美菜莉の彩り石焼ビビンバと冷麺セット

Minari Stone-grilled Bibimbap with Colorful Vegetables  
& Naengmyeon (Cold Noodles) Set  
美菜莉の彩り石焼ビビンバ&冷麺セット

¥2,180 (¥2,398 tax inc.)

※季節には、お好みで使用しております。  
\*Back-beat flour is used for Cold Noodles.  
※冷麺は冷たい。



### 彩り野菜のビビンバと海鮮(エビ・ホタテ・イカ・イダコ)スンドゥブセット

Colorful Vegetables Bibimbap  
& Seafood (Ebi, Hotaitei, Ika, and Iidako) Sundubu (Soft Tofu Stew) Set  
多彩野菜ビビンバ&海鮮豆腐の鍋セット

¥2,380 (¥2,618 tax inc.)

※季節によってアリの山の種類は異なります。  
\*The type of salad varies depending on the season.  
※お肉の調理時間は約20分です。



### 美菜莉の彩り石焼ビビンバとスンドゥブセット

Minari Stone-grilled Bibimbap with Colorful Vegetables  
& Sundubu (Soft Tofu Stew) Set  
美菜莉の彩り石焼ビビンバ&絹豆腐の鍋セット

¥2,180 (¥2,398 tax inc.)

※アレルギーについては、スタッフにお話してください。アレルギーはインジケーションです。  
\*Please ask our staff about allergies. \*Photos are for illustrative purposes only.  
※アレルギー対応メニューは、ご注文の際に必ずお伝えください。



MINARI  
美菜莉  
MODERN KOREAN CUISINE

Grand Menu



彩り豊かな野菜を使った  
美菜莉自慢の石焼ビビンバ

## 美菜莉の彩り 石焼ビビンバセット

Minari Stone-grilled Bibimbap  
with Colorful Vegetables Set  
美菜莉多色蔬菜石锅拌饭套餐

¥1,780 (¥1,958 tax inc.)

美菜莉の彩り石焼ビビンバ  
Minari Stone-grilled Bibimbap  
with Colorful Vegetables  
美菜莉多色蔬菜石锅拌饭

季節の副菜(3種)  
3 Kinds of Seasonal  
Side Dishes  
3种时令小菜

チヂミ  
Buchimgae (Pancake)  
韩式煎饼

スープ  
Soup  
汤品



※季節によってアムルの種類は異なります。  
\*The type of amul varies depending on the season.  
※煎式は釜の熱気による半生食。

鶏の中に高麗人参・もち米などを  
詰めて煮込んだ韓国伝統料理

おすすめ

## 自家製 サムゲタン(ハーフ)セット

House-made Samgyetang (half)  
自家製参鸡汤(半只鸡)套餐

¥2,180 (¥2,398 tax inc.)

自家製  
サムゲタン(ハーフ)  
House-made Samgyetang (half)  
自家製参鸡汤(半只鸡)

季節の副菜(3種)  
3 Kinds of Seasonal Side Dishes  
3种时令小菜

チヂミ  
Buchimgae (Pancake)  
韩式煎饼

麦ごはん(ハーフ)  
Barley Rice (half)  
麦飯(半碗)



## 美菜莉冷麺セット

Minari Naengmyeon (Cold Noodles) Set  
美菜莉冷面套餐

¥1,780 (¥1,958 tax inc.)

美菜莉冷麺

Minari Naengmyeon  
(Cold Noodles)  
美菜莉冷面

季節の副菜(3種)

3 Kinds of Seasonal Side Dishes  
3种时令小菜

チヂミ

Buchimgae (Pancake)  
韩式煎饼

キムチ

Kimchi  
韩式辛奇※冷麺には、そば粉を使用しております。  
\*Buckwheat flour is used for Cold Noodles.  
※アレルギー食材です。

## 彩り野菜のビビンバセット

Colorful Vegetables Bibimbap Set  
多色蔬菜拌饭套餐

¥1,780 (¥1,958 tax inc.)

彩り野菜のビビンバ

Colorful Vegetables Bibimbap  
多色蔬菜拌饭

季節の副菜(3種)

3 Kinds of Seasonal Side Dishes  
3种时令小菜

チヂミ

Buchimgae (Pancake)  
韩式煎饼

スープ

Soup  
汤品※季節によってナムルの種類は異なります。  
\*The type of namul varies depending on the season.  
※韩式拌菜的种类随季节变化。ハマグリと海鮮の  
スンドゥブセットSeafood Sundubu (Soft Tofu Stew) with Clams Set  
蛤蜊韩式海鲜嫩豆腐汤套餐

¥1,880 (¥2,068 tax inc.)

ハマグリと海鮮のスンドゥブ

Seafood Sundubu (Soft Tofu Stew)  
with Clams  
蛤蜊韩式海鲜嫩豆腐汤

季節の副菜(3種)

3 Kinds of Seasonal  
Side Dishes  
3种时令小菜

チヂミ

Buchimgae (Pancake)  
韩式煎饼

麦ごはん

Barley Rice  
麦饭※アレルギーについては、スタッフに必ずお伝えください。写真はイメージです。  
\*Please ask our staff about allergies. Photos are for illustrative purposes only.  
※アレルギー食材は、価格表に別途記載。※アレルギー食材は、価格表に別途記載。

彩り豊かな肉料理



ボリュームたっぷりのチーズ&amp;甘辛鶏肉炒め

## チーズタッカルビセット

Cheese Dakgalbi (Chicken) Set  
韩式芝士辣炒鸡套餐

¥1,980 (¥2,178 tax inc.)

## チーズタッカルビ

Cheese Dakgalbi (Chicken)  
韩式芝士辣炒鸡

## 玉ねぎの和え物

Onion Salad  
洋葱沙拉

## 季節の副菜(3種)

3 Kinds of Seasonal Side Dishes  
3种时令小菜

## チヂミ

Buchimgae (Pancake)  
韩式煎饼

## スープ

Soup  
汤品

## 麦ごはん

Barley Rice  
麦饭

薄切りカルビと季節野菜の炒め

おすすめ

チャドルバギ(薄切り牛カルビ肉)  
の季節野菜炒めセットStir-fried Chadolbaegi (Beef Brisket)  
with Seasonal Vegetables Set  
白老牛薄切时令蔬菜炒鸡套餐

¥2,180 (¥2,398 tax inc.)

## チャドルバギの

季節野菜炒め  
Stir-fried Chadolbaegi (Beef Brisket)  
with Seasonal Vegetables  
白老牛薄切时令蔬菜炒鸡

## 玉ねぎの和え物

Onion Salad  
洋葱沙拉

## 季節の副菜(3種)

3 Kinds of Seasonal Side Dishes  
3种时令小菜

## チヂミ

Buchimgae (Pancake)  
韩式煎饼

## スープ

Soup  
汤品

## 麦ごはん

Barley Rice  
麦饭※アレルギーについては、スタッフにおたずねください。写真はイメージです。  
\*Please ask our staff about allergies. \*Photos are for illustrative purposes only.  
※アレルギー対応品、アレルギー対応品、アレルギー対応品。

前菜

전채

白菜キムチ

Cabbage Kimchi  
韓式辛奇(白菜)

¥480  
(¥528 tax inc.)



白菜キムチ

おすすめ

白菜キムチとナムル3種盛り合わせ

Cabbage Kimchi & Assorted 3 Kinds of Namul  
韓式辛奇(白菜)&韓式拌菜3種拼盘

¥880  
(¥968 tax inc.)

\*季節によってナムルの種類は異なります。  
\*The type of namul varies depending on the season. / \*韓式拌菜の作り置きあり。

ナムル5種盛り合わせ

Assorted 5 Kinds of Namul  
韓式拌菜5種拼盘

¥880  
(¥968 tax inc.)

\*季節によってナムルの種類は異なります。  
\*The type of namul varies depending on the season. / \*韓式拌菜の作り置きあり。



ナムル5種盛り合わせ



美菜莉のチョレギサラダ

サラダ

샐러드

美菜莉のチョレギサラダ

Minari Choregi-Salad  
美菜莉韓式生菜沙拉

¥880  
(¥968 tax inc.)



三元豚サムギョブサルサラダ

おすすめ

三元豚サムギョブサルサラダ

Sangenton Pork (Samgyeopsal) Salad  
三元豚韓式烤五花肉沙拉

¥1,180  
(¥1,298 tax inc.)



チャドルバギの  
コッチョリサラダ

チャドルバギ(薄切り牛カルビ肉)の  
コッチョリ(白菜浅漬け)サラダ

Chadolbaegi (Beef Brisket)  
& Kojoli (Pickled Napa Cabbage) Salad  
白老牛腩(牛五花肉薄片卷葱)  
& 科乔利(腌白菜)沙拉

¥1,380  
(¥1,518 tax inc.)

## チヂミ 부침개

おすすめ

## 海鮮とネギのチヂミ

Seafood & Green Onion  
Buchimgae (Pancake)  
海鮮&葱韩式煎饼¥1,380  
(¥1,518 tax inc.)

海鮮とネギのチヂミ

## 牛肉のチヂミとネギムチム

Batter Fried Beef Buchimgae (Pancake)  
& Seasoned Green Onion  
牛肉韩式煎饼&葱菜¥1,280  
(¥1,408 tax inc.)

牛肉のチヂミとネギムチム



海鮮チャブチュ

## チャブチュ 잡채

おすすめ

## 海鮮チャブチュ

Seafood Japchae  
(Korean Stir-fried Glass Noodles)  
韩式海鮮炒粉丝¥1,280  
(¥1,408 tax inc.)

牛ブルコギチャブチュ

## 牛ブルコギチャブチュ

Bulgogi (Beef) Japchae  
韩式烤肉炒粉丝¥1,480  
(¥1,628 tax inc.)

## トッポギ 떡볶이

おすすめ

## チーズトッポギ

Cheese Tteokbokki  
(Spicy Stir-fried Rice Cake)  
芝士辣炒年糕¥1,180  
(¥1,298 tax inc.)

チーズトッポギ

## 海鮮トッポギ

Seafood Tteokbokki  
(Spicy Stir-fried Rice Cake)  
海鮮辣炒年糕¥1,280  
(¥1,408 tax inc.)

海鮮トッポギ

## お肉料理 고기 요리

おすすめ

### 三元豚厚切りサムギョブサル

Thick Sliced Sangenton Pork  
(Samgyeopsal)  
三元豚厚切韩式烤五花肉

¥1,680  
(¥1,848 tax inc.)

### 黒毛和牛カルビ

Japanese Black Beef Boneless Short Ribs  
黒毛和牛五花肉

¥2,480  
(¥2,728 tax inc.)

### お肉料理とご一緒に

#### サンチュと玉ねぎの和え物(包み野菜セット)

Lettuce and Onion Salad  
(Wrapped Vegetables Set)  
生菜洋葱沙拉(蔬菜包裹套装)

¥480  
(¥528 tax inc.)

### チーズタッカルビ

Cheese Dakgalbi (Chicken)  
韩式芝士辣炒鸡

¥1,680  
(¥1,848 tax inc.)

### イダコとサムギョブサルの炒め

Stir-fried Webfoot Octopus  
& Samgyeopsal (Pork)  
炒好章鱼&韩式烤猪五花肉

¥1,780  
(¥1,958 tax inc.)

イダコと  
サムギョブサルの炒め



三元豚厚切りサムギョブサル



黒毛和牛カルビ



チーズタッカルビ

## スープ

## 수프

おすすめ

## 自家製サムゲタン

House-made Samgyetang  
自家製参鸡汤ハーフ  
(half) ¥1,880  
(半只鶏) (¥2,068 tax inc.)一羽  
(full) ¥3,380  
(一只鶏) (¥3,718 tax inc.)

自家製サムゲタン

## ハマグリと海鮮のスンドゥブ

Clams & Seafood Sundubu  
(Soft Tofu Stew)  
蛤類韩式海鮮嫩豆腐汤¥1,380  
(¥1,518 tax inc.)ハマグリと  
海鮮のスンドゥブ

## ユッケジャンスープ

Yukgaejang (Spicy Beef Soup)  
韩式牛肉辣汤¥1,380  
(¥1,518 tax inc.)

ユッケジャンスープ

## コムタンスープ

Gomtang (Beef) Soup  
韩式牛肉汤¥1,380  
(¥1,518 tax inc.)美菜莉の  
彩り石焼ビビンバ

## お食事

## 식사

おすすめ

## 美菜莉の彩り石焼ビビンバ(スープ付)

Minari Stone-grilled Bibimbap  
with Colorful Vegetables (with soup)  
美菜莉多色蔬菜石焼拌饭(附赠汤)¥1,280  
(¥1,408 tax inc.)※季節によってアムルの種類は異なります。  
\*The type of amul varies depending on the season. / ※韩式拌饭的辣味随季节变化。

## 彩り野菜のビビンバ(スープ付)

Colorful Vegetables Bibimbap (with soup)  
多色蔬菜拌饭(附赠汤)¥1,280  
(¥1,408 tax inc.)※季節によってアムルの種類は異なります。  
\*The type of amul varies depending on the season. / ※韩式拌饭的辣味随季节变化。

## 美菜莉冷麺(キムチ付)

Minari Naengmyeon (Cold Noodles)  
(with kimchi)  
美菜莉冷面(附赠韩式辛奇)¥1,280  
(¥1,408 tax inc.)※冷麺には、そば粉を使用しております。  
\*Buckwheat flour is used for Cold Noodles. / ※韩式冷面辛奇。

美菜莉冷麺

## 麦ごはん

Barley Rice  
麦飯¥380  
(¥418 tax inc.)※アレルギーについては、スタッフにおたずねください。写真はイメージです。  
\*Please ask our staff about allergies. Photos are for illustrative purposes only.  
※写真はイメージです。実物は写真と異なる場合があります。



## Beer ビール

生ビール Draft Beer / 生啤酒	中 ¥700 (¥770 tax inc.)	小 ¥480 (¥528 tax inc.)
ノンアルコールビール(小瓶) Non-Alcoholic Beer (small bottle) 无酒精啤酒(小瓶)		¥580 (¥638 tax inc.)

## Makgeolli マッコリ

マッコリ Makgeolli / 马格利酒	グラス ¥500 (¥550 tax inc.)	かめ 750ml ¥2,100 (¥2,310 tax inc.)
生マッコリ Unpasteurized Makgeolli 生马格利酒	¥600 (¥660 tax inc.)	¥2,500 (¥2,750 tax inc.)

### マッコリカクテル

ザクロ酢マッコリ Pomegranate Vinegar Makgeolli 石榴醋酸马格利酒	¥600 (¥660 tax inc.)	¥2,500 (¥2,750 tax inc.)
パイナップル酢マッコリ Pineapple Vinegar Makgeolli 菠萝醋酸马格利酒	¥600 (¥660 tax inc.)	¥2,500 (¥2,750 tax inc.)
巨峰マッコリ Kyoho Grape Makgeolli 巨峰马格利酒	¥600 (¥660 tax inc.)	¥2,500 (¥2,750 tax inc.)

## Wine ワイン

White(白) White Wine / 葡萄酒 白	グラス ¥680 (¥748 tax inc.)	ボトル ¥3,800 (¥4,180 tax inc.)
Red(赤) Red Wine / 葡萄酒 紅	¥680 (¥748 tax inc.)	¥3,800 (¥4,180 tax inc.)

※価格は、スタッフにおたずねください。  
\*Please ask the staff for the brand. / ※酒類工務人員特別価格。

## Shochu 焼酎

ロック/水割り/お湯割り  
On the rocks / With water / Hot  
加冰/对水/对热水

麦焼酎 Barley Shochu / 大麦焼酎 ¥600  
(¥660 tax inc.)

芋焼酎 Potaso Shochu / 白薯焼酎 ¥600  
(¥660 tax inc.)

※価格は、スタッフにおたずねください。  
\*Please ask the staff for the brand. / ※酒類工務人員特別価格。

### 韓国焼酎

チャミスル焼酎 Soju Chamisul / 乍米苏 ¥1,280  
(¥1,408 tax inc.)

## Sake 日本酒

八海山 Hakkaisan Sake 八海山(日本酒)	一合 ¥980 (¥1,078 tax inc.)	二合 ¥1,960 (¥2,156 tax inc.)
--------------------------------	---------------------------------	-----------------------------------

## Highball ハイボール

デュワーズ Dewar's / 帝王威士忌 ¥600  
(¥660 tax inc.)

ジョニーウォーカー Johnnie Walker / 尊尼获加 ¥600  
(¥660 tax inc.)

## Sour サワー

ウーロンハイ Shochu and Oolong Tea / 乌龙茶 ¥600  
(¥660 tax inc.)

レモンハイ Lemon Sour / 柠檬酸酒 ¥600  
(¥660 tax inc.)

ザクロ酢サワー Pomegranate Vinegar Sour / 石榴醋酸酒 ¥600  
(¥660 tax inc.)

パイナップル酢サワー Pineapple Vinegar Sour / 菠萝醋酸酒 ¥600  
(¥660 tax inc.)

巨峰サワー Kyoho Grape Sour / 巨峰酸酒 ¥600  
(¥660 tax inc.)

## Soft drink ソフトドリンク

ウーロン茶 Oolong Tea ¥450  
(¥495 tax inc.)

ジンジャーエール Ginger Ale ¥450  
(¥495 tax inc.)

コーラ Coke ¥450  
(¥495 tax inc.)

オレンジジュース Orange Juice ¥450  
(¥495 tax inc.)

韓国伝統茶(柚子・なつめ・生姜)  
Korean Traditional Tea (Citron\*Jujube\*Ginger)  
韩国传统茶(柚子·枣·姜)  
ホット/アイスをお選びください。  
\*Please choose hot or iced. ※茶は淹茶の形式のみ。  
¥600  
(¥660 tax inc.)

※アレルギーについて、スタッフにおたずねください。写真はイメージです。  
\*Please ask our staff about allergies. Photos are for illustrative purposes only.  
※天下は健康第一。酒類類多。本酒は特別価格。



※写真は2人前です。  
\*The photo is for two people.  
※照片是两个人份的。

### 前菜バンチャン3品

3 Kinds of Seasonal Side Dishes / 3种时令小菜

### イイダコのコッチョリ(白菜漬け)サラダ

Webfoot Octopus & Kojori (Pickled Napa Cabbage) Salad / 好章鱼&科春利(腌白菜)沙拉

### 3種キノコのチャプチュ

3 Mushroom Japchae (Korean Stir-fried Glass Noodles) / 3种韩式蘑菇炒粉丝

### 海鮮とネギのチヂミ

Seafood & Green Onion Buchimgae (Pancake) / 海鮮&葱韩式煎饼

## メイン(肉料理)

お好みのお肉料理(メイン)を下(A・B・C)から一種類お選びください。

Please choose one meat dish of your choice from the menu below (A, B, C). / 请从下面的菜单(A、B、C)中选择一道您喜欢的肉类菜肴。

### 美菜莉の彩り石焼ビビンバ

Minari Stone-grilled Bibimbap with Colorful Vegetables / 美菜莉多色蔬菜石锅拌饭

### ハマグリと海鮮のスンドゥブ

Clams & Seafood Sundubu (Soft Tofu Stew) / 蛤蜊韩式海鲜嫩豆腐汤

### 本日のデザート

Today's Dessert / 今天的甜点

お一人様 **¥4,800** (¥5,280 tax inc.)

## メイン(肉料理)



**A**  
塩麹三元豚サムギョプサル  
Pickled Sak Koji Sangwon Pork (Samgyeopsal)  
腌盐曲三元猪肉韩式五花肉



**B**  
チーズタッカルビ  
Cheese Dakgalbi (Chicken)  
韩式芝士辣炒鸡



**C**  
黒毛和牛カルビ  
Japanese Black Beef Boneless Short Ribs  
黑毛和牛五花肉 +¥500  
(¥550 tax inc.)

コース料理は2人前よりご注文承ります。

Orders must be made for two people or more. / 必须为两人或两人以上订单。