



九条ねぎチゲ

他にはない和風出汁のチゲの辛さを、
京都直送九条ねぎの甘味が絶妙に緩和。

(九条葱・卵・あさり・豆腐が入っています)

¥ 950



出汁にこだわり、
創業百年以上の
カツオ節屋の使用。
かつお節でとった
「出汁」は味わい深く、
芳醇で極上の旨味を
与えてくれます。

海の幸ミックスチゲ
(牡蠣2個・イカ・タコ)

店長一押しの
オススメ一品

¥ 1,350

コラーゲン牛すじチゲ

¥ 1,150

チーズチゲ

¥ 1,050

納豆チゲ

¥ 1,100

季節の牡蠣3個チゲ

¥ 1,300

山の幸きのこチゲ

店長オススメ

¥ 1,200

辛さ増
(通常はLV.1です)

Lv.1
マイルド

Lv.2
レギュラー

Lv.3
スーパーホット
+¥50

ご飯大盛り +¥50

DRINK MENU

★ランチビール ¥400 生ビール ¥600
各ソフトドリンク ¥350
※その他スタッフに聞いてください。

※すべて税抜き価格表記

LUNCH TIME 11:30~14:00(ライス・抹茶アイス付)

京都ねぎチゲとは

豆腐をメインとした京都の鰹のお出汁と韓国の辛味スープを調合させて料理です。小型の土鍋などにアサリやシジミを敷き豆腐と九条ネギを入れて水は全く使わずお出汁とコチュジャントウガラシベースの調味料（タテギ）で味付けをして煮込んだもので、「大豆イソフラボン」「カプサイシン」「コラーゲン」などを含み。「高タンパク」「低カロリー」な料理として、女性に人気があります。女性が美肌には、この「カプサイシン」と「コラーゲン」効果と言われています。**美容効果抜群のコラーゲンスープと、新陳代謝を高めると言われているカプサイシンをたっぷり含んだ合わせ味噌（タテギ）から作られるスープに鰹のお出汁を中心に様々なグザイと一緒に煮込んだ後に京都からの直送甘くて香り高い「九条ねぎ」が入った他にはない京都ねぎチゲをご提供しております。**

【スープ】

ベースになるお出汁は、出来るだけ素材の味を壊さないように開発されたものです。このお出汁こそがここだけのねぎチゲの原点です。

【タテギ】

タテギカプサイシンたっぷりの豆板醤に野菜の甘味や挽肉の旨みが合わさった究極の合わせ味噌。

【九条ねぎ】

1400年の歴史をもつ九条ねぎには健康維持に必要な沢山の栄養分が含まれています。主な栄養成分としては、青い部分にはビタミンA・ビタミンB1・ビタミンC・カロチンが多く含まれています。京都の代表的な京野菜の一種として昔から食べられています。

当店時代家旬は、京都九条ねぎ専門店として2000年ダイエーホークスが優勝した年に目黒の碑文谷ダイエー店の隣にわずか7坪の小さな木造平屋式築80年の店舗で誕生しました。それから今日まで京都から直送される九条ねぎブランドだけを信じ営業してきました。そこで東京発信の新しい九条ねぎを前面におしだす新しいスンドゥブ専門店として、かつて中華料理の1つであったラーメンが専門店化したように、オリジナルのねぎチゲを開発して日本の食文化として定着させるという大きな理念のもとにスタートしました。

スープのとりかたや材料なども韓国のチゲとは別物です。京都九条ねぎ専門店だから出来るこの味！をご賞味ください。



写真：調味料（タテギ）