

1

あみ焼き・韓国料理 川本

韓国料理

三重県の南勢地区には
珍しい本格韓国料理店。

町内の「有機野菜」をふんだんに使用し、肉は「国産」のみ、米は町内で採れる「御糸米」のみ使用。地元の素材にこだわったメニュー作りをしている。その他、ホルモン丼、チヂミ、スンドゥブ定食、参鶏湯(サムゲタン)、あみ焼(若どり、ホルモン)などが食べられる。

menu

石焼ビビンバ

地元のおいしい米に有機野菜のナムル、きんぴらごぼう、鳥羽の荻志産じゃこ入り。上には韓サラダがたっぷりのっているので、野菜不足解消! わかめスープと自家製キムチ付き。



地元愛たっぷりの
こだわりメニュー!!
素材に妥協なし



国産豚カルビを使用。柔らかくてさっぱりした豚カルビを自家製味噌だれで味付。一番摘みしたベビーリーフに自慢の味付けをし、たっぷり添えている。

menu

豚カルビ定食



店 名: あみ焼き・韓国料理 川本

創 業: 平成23年5月30日

住 所: 〒515-0322 多気郡明和町有爾中1436-3

電 話: 0596-52-1541

営業時間: 17:00~21:00

定 休 日: 月曜日(祝日の場合は翌日)