

Kuidaore Yokochō

食いだおれ横丁

메뉴



100% 일본산 쌀을
사용합니다.

We use 100%
Japanese grown rice.



菜单 / 菜單
簡体中文 / 繁體中文



메뉴
한국어



メニュー / Menu
日本語 / English



01

雲丹といくらがアクセント!
성계와 연어알을 곁들인 계란말이
Dashimaki tamago (sweet rolled omelet)
with sea urchin and salmon roe ¥680



02

自家製の漬けまぐろが美味しい!
참마를 올린 절임 참치
Marinated tuna
with grated yam ¥680



03

お酒がススム味付け
김치와 나물 모듬
Assorted kimchi
and namul ¥380

스피드 메뉴 단품 요리

A la carte

플라스틱 용기로
제공됩니다.

Served in a
plastic container



04

일본산 와규를 사용한 수제 로스트 비프
Homemade roast beef with meat from
domestically grown cattle ¥980



05

살라미와 파테 모듬
Assorted salami and pate ¥1,180

3種類の
サラミ
食べ比べ!



06

ヘルシーなアテです
매콤한 수제 방방지
Spicy homemade bang bang chicken ¥420



07

彩り鮮やか。可愛いボトルタイプ
피클 모듬
Assorted pickles ¥480

ビールのお供に!定番
통오이 절임
Cucumber pickle
on a stick ¥380

08



09

色々な味わいが楽しい!
전채 3종 모듬
Three-appetizer assortment ¥980

*사진은 이미지입니다. *입하 상황에 따라 식재료·메뉴가 변경되는 경우가 있습니다. *소비세 포함.

*Photos are for illustrative purposes only. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability. *Consumption tax included.



10

甘辛たれとの相性抜群

삼겹살찜

Steamed samgyeopsal (pork belly)

₩1,280



11

魚介だしが効いてこくまるな味わい

매콤한 순두부찌개

Spicy sundubu jjigae

₩1,280



12

甘辛×チーズ=最高です。

양념 치즈 치킨

Yangnyeom fried chicken with sweet & spicy sauce and cheese

₩1,280



13

バルサミコとマスカルポーネがアクセント

소라니와 마제소바

Solaniwa mazesoba (brothless mixed noodles)

₩1,380



14

辛さと甘さの絶妙なバランス

코코넛 카레

Coconut curry

₩1,380



15

空庭弁天城はここにあり!

소라이와 벤텐

계란 샌드위치 성

(玉子サンドイッチ、サラダ、デザート)

Solaniwa benten

egg sandwich castle

₩1,380



추천
「다국적 요리」

Recommended
Multinational
Cuisine



16

소라니와 크루즈 정식

(前菜盛り合わせ、鯉のたたき、鰻の蒲焼き、揚げ物、茶そば、ちらし寿司、フルーツ)

Solaniwa cruise set

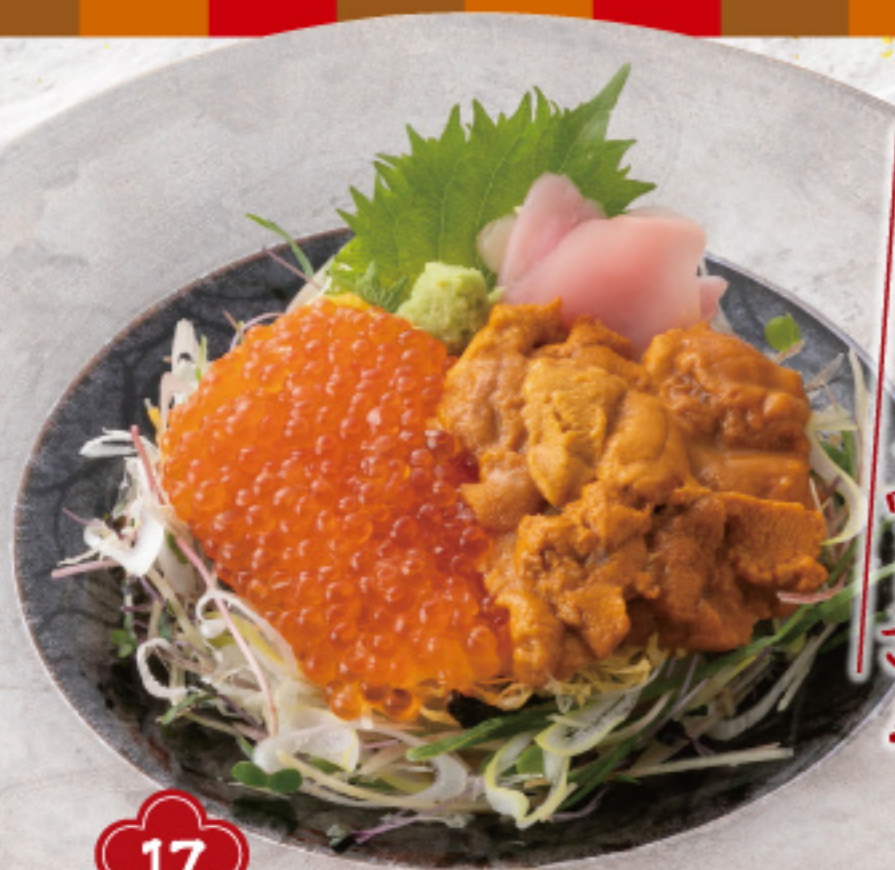
₩3,880



豪華絢爛!
料理クルーズ船

*사진은 이미지입니다. *입하 상황에 따라 식재료·메뉴가 변경되는 경우가 있습니다. *소비세 포함.

*Photos are for illustrative purposes only. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability. *Consumption tax included.



17

최상의 성계와 연어알 덮밥
Deluxe sea urchin and salmon roe rice bowl **¥4,880**

濃厚なコクと甘み、
とろける美味しさ!

덮밥

Rice Bowls



18

海鮮のオールスター 絶品!
호화로운 해물 덮밥
Special seafood rice bowl **¥3,280**



20

まぐろの旨味がたまらない
참치 절임과 다진 참치 덮밥
Soy-marinated sliced tuna and negitoro (fatty tuna with green onion) rice bowl **¥1,380**



19

最強人気の組み合わせ丼!
연어 아보카도 연어알 덮밥
Salmon, avocado and salmon roe rice bowl **¥1,480**



21

프랑스산 **닭새우 튀김 덮밥**
French lobster tempura rice bowl **¥6,880**

最上の海老を
最高の丼で!



22

일본산 와규를 사용한
수제 로스트 비프 덮밥
Homemade roast beef bowl with Japanese beef **¥2,380**

しつとり
ジューシー!



23

具材盛りたくさん!
최고급 튀김 덮밥
Exquisite tempura rice bowl **¥1,680**



24

通常の2倍サイズ!
놀랄 사이즈의 야채 튀김 덮밥
Super-sized kakiage tempura rice bowl **¥1,480**

空庭温泉

お丼にセツトが
お得で美味しい!



25

미니 메밀 (온/냉)
Mini soba noodles (Hot or Cold) **₩380**



26



27

미니 우동 (온/냉)
Mini udon noodles (Hot or Cold) **₩380**



28

*사진은 이미지입니다. *입하 상황에 따라 식재료·메뉴가 변경되는 경우가 있습니다. *소비세 포함.
*Photos are for illustrative purposes only. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability. *Consumption tax included.



29 규슈산 삼원 돼지등심 사용
 三元豚特有の旨み・甘みをじっくり引き出しました
돈가스 정식 정식(안심)
 (로스とんかつ、ごはん、赤だし)
 Tonkatsu set meal (Tenderloin) **¥1,580**



霧島山麓
三元豚
 三元豚特有の旨み・甘みをじっくり引き出しました
정식 Set Meals

31 가고시마현산 삼원돼지를 사용한
돈가스 정식 정식(등심)
 (ヘレとんかつ、ごはん、赤だし)
 Tonkatsu set meal (Loin) **¥1,680**



30 규슈산 삼원 돼지등심 사용
 衣にしみた出汁の旨味とふんわり卵がたまりません
돈가스 달걀 덮밥 정식
 (かつとじ、ごはん、赤だし)
 Pork cutlet and egg set meal **¥1,780**



34 고베 소고기가 들어간
소라이와 타워 버거 세트
 (ハンバーガー、ポテト)
 Kobe beef Solaniwa tower burger set **¥1,580**



32 다지마 닭으로
 カリじゅわ、本気の唐揚げ
만든 와라지 가라아게 정식
 (メガサイズ唐揚げ、ごはん、赤だし)
 Fried Tajima chicken breast set meal **¥1,680**



33 고베 소고기가 들어간
 ジューシーで肉の旨味を感じる一品
수제 햄버거 정식
 (ハンバーグ、ごはん、赤だし)
 Home-made stewed Hamburg steak set with Kobe beef **¥1,580**

- 35** 밥 세트 ¥400
 (밥, 붉은 된장국)
 Rice Set (Rice, Miso Soup)
- 36** 밥 세트 곱빼기... ¥500
 (곱빼기 밥, 붉은 된장국)
 Large Set Rice (Large Rice, Miso Soup)
- 37** 밥 Rice ¥250
- 38** 밥 곱빼기..... ¥350
 Large Rice

*사진은 이미지입니다. *입하 상황에 따라 식재료·메뉴가 변경되는 경우가 있습니다. *소비세 포함.
 *Photos are for illustrative purposes only. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability. *Consumption tax included.

고베 돼지고기를 사용한
가쿠니 돈코쓰라멘
¥1,380



Tonkotsu ramen with braised Kobe pork

매콤한 냉탄탄면
¥1,280



Spicy chilled tantan noodle soup

편류

| Noodles |



41
国産蕎麦粉使用
덴푸라 소바
Chilled soba noodle with assorted tempura ¥1,380



42
満足の味わいとボリューム
튀김 자루우동 정식
Chilled udon noodle with assorted tempura ¥1,380



43
国産蕎麦粉使用
튀김 자루소바 정식
Hot soba noodle with assorted tempura ¥1,380



44
かつお出汁が効いた一品
덴푸라 우동
Hot udon noodle with assorted tempura ¥1,380



麵にセットが
お得で美味しい!



45
미니 닭튀김
Mini fried chicken
¥480



46
초밥 4점
Four-pieces sushi set ¥680



47
미니 볶음밥
Mini fried rice
¥480



48
미니 만두
Mini gyoza dumplings
¥480

*사진은 이미지입니다. *입하 상황에 따라 식재료·메뉴가 변경되는 경우가 있습니다. *소비세 포함.
*Photos are for illustrative purposes only. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability. *Consumption tax included.

디저트 목테일

Dessert Mocktails



61 믹스 주스
Mixed Juice
... ¥690

62 딸기 우유
Strawberry milk
... ¥690

드링크 카운터
에서만 받습니다.
Available only at the
drink counter.



63 카페 모카
Cafe mocha ... ¥650

소프트 드링크

Soft Drinks

각 ¥350

- 64 우롱차
Oolong Tea
- 65 100% 오렌지 주스
100% Orange Juice
- 66 C.C.레몬
CC Lemon
- 67 펩시 제로
Pepsi Zero
- 68 칼피스 워터
Calpis Water

- 69 칼피스 소다
Calpis Soda
- 70 진저에일
Ginger Ale

드링크 카운터에서만 받습니다.
Available only at the drink counter.

- 71 카푸치노 (온/냉)
Cappuccino (Hot or Ice)
- 72 커피 (온/냉)
Coffee (Hot or Ice)
- 73 코코아 (온/냉)
Cocoa (Hot or Ice)

무알콜 Non-alcoholic

알코올 Alcohol



74 주전자 하이볼
Highball pitcher
... ¥1,450

하이볼

Suntory Highball

- 75 레몬에이드 가쿠 하이볼
Lemonade Highball ... ¥510
- 76 가쿠 하이볼
KAKU Highball ... ¥480
- 77 짐빔 하이볼
Jim Beam Highball ... ¥450

맥주

Beer

산토리 가미아와의 더 프리미엄 몰츠
<가오루> 에일 생[생맥주잔 중]
The PREMIUM MALT'S Kaoru Ale Draft Beer

- 78 【생맥주잔 중】 Medium Size ... ¥680
- 79 기린 이치방시보리 생 Ichiban Shibori Draft Beer
【생맥주잔 중】 Medium Size ... ¥680
- 80 무알코올 맥주맛 음료 ... ¥480
Alcohol-free Beer



81 주전자 레몬 사워
Lemon sour
cocktail pitcher ... ¥1,450

사워

Sour Cocktail

- 82 이와시타의 어린 생강 사워
Iwashita fresh ginger
sour cocktail ... ¥550
- 83 꿀 레몬 사워
Honey Lemon Sour ... ¥480
- 84 레몬 사워
Lemon Sour ... ¥450
- 85 백도 사워
Peach Sour ... ¥450
- 86 아마오(딸기) 사워
Amaou strawberry Sour
... ¥450
- 87 칼피스 사워
Calpis Sour ... ¥450

みんなのシエアしよう!!
約6杯分!!

사케 (작은 병) Sake (Small bottle)

- 88 Daiginjo Tokusei
Gold Kamotsuru
賀茂鶴大吟醸
特製ゴールド ... ¥1,780
- 89 Echigo Tsurukame
Wine Yeast Junmai Ginjo
越後鶴亀 ワイン酵母仕込み
純米吟醸 ... ¥1,480

90 매실주 ... ¥450
Plum Wine

소주 Shochu 각 ¥530

- 91 오스미 (고구마)
OSUMI (Sweet Potato-based)
- 92 이이치코 (보리)
Iichiko (Barley-based)

온더록 / 물 희석 / 소다 희석 / 우롱차 희석
On the Rocks / with Water / with Soda / with Oolong Tea



93 스이 소다
SUI Japanese
Gin & Soda
¥450

*사진은 이미지입니다. *입하 상황에 따라 식재료·메뉴가 변경되는 경우가 있습니다. *음주는 만20세 이후부터 가능. *소비세 포함.
* Photos are for illustrative purposes only. * Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.
* Alcohol is only served to those 20 years of age and over. * Soft drinks are served in plastic cups. * Consumption tax included.

레스토랑 이용 방법 Restaurant Guide

모든 상품은 셀프서비스입니다.
All items are self-service.

1. 번호로 주문

To order, tell the staff your order number.



2. 벨이 울리면 카운터에서
받아 가시기 바랍니다.

Please fetch your order at the pickup counter when the bell rings.



좌석의 확보는 고객께서
직접 하시기 바랍니다.

Please seat yourself.

※도난·분실에 대해서 저희 가게에서는 책임을 지지 않습니다. 미리 양해 부탁드립니다.

*We are not responsible for any theft or loss. Your understanding is appreciated.

※분실물이 많아지고 있으므로 좌석을 떠나실 때는 주의하시기 바랍니다.

*Please be careful not to forget any belongings when leaving your seat.

※음식 이외의 이용 또는 장시간의 이용은 삼가 바랍니다.

*Please refrain from using the establishment for purposes other than dining or for extended periods of time.

※사람이 없는 상태로 10분 이상 경과한 자리는 리셋하겠습니다.

*The table will be set for new customers when a seat is unoccupied for more than 10 minutes.