



大切な
ひとときを
心も身体も
満足して
いただく為に。

医食同源 いしょくどうげん

日頃からバランスの取れた美味しい食事をとることで
免疫を強化し、病気を予防し・治療しようとする
考え方のことを言います。
この精神にのっとり、食の「安心・安全」を第一に考えた
素材選びや調理方法にこだわっています。

釜山
PUSAN MICHIKAWA
道川

医食 同源

身体がよろこぶ
ひと皿たち

医食同源の考えのもとに
お肉、お野菜をバランスよくコースに仕立てました。
身体を作る「おいしい」をご堪能ください。



医食同源コース 10,800円(税込11,880円)

- ・前菜 [3種盛り合せ]
 - ・ナムル [3種盛り合せ]
 - ・キムチ [3種盛り合せ]
 - ・イカフェ
 - ・チャプチェ
 - ・カルビチム
 - ・チヂミ
 - ・キンパ
 - ・チョレギサラダ
 - ・黒毛和牛極上塩タン
 - ・焼肉
 - ・お食事
- 冷麺・ピビンパ・おかゆ・ライス
より1品お選び下さい。
- ・デザート
 - ・コーヒー

 WHEAT  EGGS  MILK  SHRIMP

※タレに小麦が含まれています。

大切な方との
大切なひとときを彩る



※写真は1人前です。

※タレに小麦が含まれています。

特選

フルコース

釜山道川のすべてを
ここに集めました

ハレの日にふさわしい特選料理の数々を
すべて堪能していただける
特別なフルコースとなっております。



プレミアムコース

16,800円(税込18,480円)

- ・食前酒
- ・前菜
- ・サラダ
- ・キムチ
- ・特選和牛トロユッケ
- ・特選牛トロにぎり
- ・箸休め
- ・黒毛和牛極上塩タン
- ・特選ロースの塩焼き
- ・特選極上へレ
- ・お食事
石焼ピビンパ・ピビンパ・クッパ・冷麺
又は和牛ラーメン・お茶漬けより1品お選び下さい。
※ハーフサイズもご用意できます
- ・デザート



WHEAT EGGS MILK SHRIMP

※タレに小麦が含まれています。



特別なハレの日は
お食事も別格に

※写真は2人前です。

※タレに小麦が含まれています。

特選

フルコース

Special Full Course



※写真は特選フルコース「皐月」2人前です。



皐月 (さつき)

11,800円
(税込12,980円)

- ・食前酒
- ・前菜
- ・サラダ
- ・キムチ
- ・マグロユッケ
- ・牛トロにぎり
- ・箸休め

- ・特選上塩タン
- ・特選ロースの塩焼き
- ・特選極上ロース

※+2,000円(税込2,200円)で和牛へれに変更可能

- ・お食事
石焼ビビンバ・ピビンパ
クッパ・冷麺又は
和牛ラーメン・お茶漬けより
1品お選び下さい。
※ハーフサイズもご用意できます
- ・デザート



葉月 (はづき) 8,980円(税込9,878円)

- ・食前酒
- ・前菜
- ・サラダ
- ・キムチ
- ・マグロユッケ
- ・箸休め
- ・特選上塩タン
- ・上ロース

※+2,000円(税込2,200円)で和牛へれに変更可能

- ・お食事
石焼ビビンバ・ピビンパ・クッパ・冷麺
又は和牛ラーメン・お茶漬けより
1品お選び下さい。
※ハーフサイズもご用意できます
- ・デザート

焼肉

メイン コース

Jakiniku
Main
Course



※写真は焼肉メインコース「松阪」2人前です。



松阪 (まつさか)

11,800円
(税込12,980円)

- ・前菜
- ・サラダ
- ・キムチ
- ・特選上塩タン
- ・特選極上ロース
- ・特選極上カルビ
- ・焼野菜
- ・本日の海鮮
- ・デザート



但馬 (たじま)

8,980円 (税込9,878円)

- ・前菜
- ・サラダ
- ・キムチ
- ・特選上塩タン
- ・特選上ロース
- ・特選上カルビ
- ・焼野菜
- ・本日の海鮮
- ・デザート



近江 (おうみ)

7,980円 (税込8,778円)

- ・前菜
- ・サラダ
- ・キムチ
- ・特選上塩タン
- ・和牛ロース
- ・和牛カルビ
- ・焼野菜
- ・デザート

WHEAT EGGS MILK SHRIMP

※タレに小麦が含まれています。



料理
鍋

だし
しゃぶ

肉匠からの 琥珀色のおもてなし

最高級黒毛和牛から取った
深みのあるだしで食べていただく
釜山道川にしかない
だしで食べるしゃぶしゃぶは
2種類の黒毛和牛、季節のお野菜の
本来の素材の旨さを際立たせます。

[2名様より承ります]



特製
だししゃぶ鍋



(1人前) 7,000円
(税込7,700円)

- ・前菜
- ・黒毛和牛赤身
- ・黒毛和牛サーロイン
- ・季節の野菜盛
- ・だしめし又はうどん
- ・デザート

WHEAT EGGS MILK BUCKWHEAT

Shabu



※写真は2人前です。※写真はイメージです。

追加メニュー

- ・ 黒毛和牛2種盛(120g) 4,300円(税込4,730円)
- ・ 黒毛和牛赤身(120g) 3,800円(税込4,180円)
- ・ 黒毛和牛サーロイン(120g) 4,500円(税込4,950円)
- ・ 各種野菜 780円(税込858円)
- ・ 季節の野菜盛 2,000円(税込2,200円)



健康の基本は食事から。

無添加酵素が入った「いのちのだし」

近年の食べ物には少なくなってきた酵素は、
消化・分解・吸収など健康なカラダづくりに深く関わっています。
意識的に摂取し、美味しく食べて
カラダを綺麗にする「美食」が釜山のこだわりです。

しゃぶ しゃぶ

[2名様より承ります]



極上黒毛タンしゃぶ

(1人前) 7,200円
(税込 7,920円)

前菜・黒毛和牛タン・季節の野菜盛
うどん・デザート

[2名様より承ります]

赤身肉でヘルシーに味わう。



黒毛和牛赤身しゃぶしゃぶ

(1人前) 6,800円
(税込 7,480円)

前菜・黒毛和牛赤身・季節の野菜盛
うどん・デザート

[2名様より承ります]

黒毛和牛のとろける旨さを味わう。



黒毛和牛しゃぶしゃぶ

(1人前) 7,200円
(税込 7,920円)

前菜・黒毛和牛サーロイン・季節の野菜盛
うどん・デザート

追加メニュー

- ・黒毛和牛タン 4,500円(税込 4,950円)
- ・黒毛和牛赤身(120g) 3,800円(税込 4,180円)
- ・黒毛和牛サーロイン(120g) 4,500円(税込 4,950円)
- ・季節の野菜盛 2,000円(税込 2,200円)
- ・各種野菜 780円(税込 858円)
- ・雑炊 700円(税込 770円)



釜山こだわり

手作りの「胡麻ダレ」・「ポン酢」

良質な和牛を存分に味わうために、最良の胡麻ダレ・ポン酢を追求し続けてきました。胡麻ダレは、練り胡麻やこだわりの素材を丹念に混ぜ合わせた、他では真似できないこだわりのもの。ポン酢は、酸っぱすぎず、出汁の旨味を加えた、コクのある味わいです。



※写真はイメージです。

すき 焼き

[2名様より承ります]
赤身肉でヘルシーに味わう。



黒毛和牛赤身すき焼き

(1人前) 6,800円
(税込7,480円)

前菜・黒毛和牛赤身
季節の野菜盛・うどん・デザート

[2名様より承ります]
黒毛和牛のとろける旨さを味わう。



黒毛和牛すき焼き

(1人前) 7,200円
(税込7,920円)

前菜・黒毛和牛サーロイン
季節の野菜盛・うどん・デザート

追加メニュー

- ・黒毛和牛赤身(120g)
3,800円(税込4,180円)
- ・黒毛和牛サーロイン(120g)
4,500円(税込4,950円)
- ・季節の野菜盛 2,000円(税込2,200円)
- ・各種野菜 780円(税込858円)



素材の味を生かす こだわりの割り下

釜山のすき焼きの割り下は、
長年追求し続けた秘伝の黄金比。
甘すぎず辛すぎない、絶妙な加減で
丁寧に作り上げた秘伝の割り下を
お楽しみください。



※写真はイメージです。