

お客様の  
心からの  
美味しいを  
いただく為に。

一期一会 いちごいちえ

この一瞬を大切に思い、今出来る最高のおもてなしを  
しましょうという茶道の心得です。

我々は常々この心得を胸に、ご来店頂いたお客様に  
最高の笑顔と感謝の心をこめて「おもてなし」を  
致しております。

釜山  
PUSAN MICHIKAWA  
道川

# 釜山逸品

「釜山らしさ」の結晶。

創業から今日まで追求した  
美味しさへの創意工夫が  
生み出した逸品料理。

丁寧に手作りする  
もちもちの生地。



🍳🍳

クジョルパン

2,380円(税込2,618円)

自家製クレープ生地に、8種類の具材を包んでいただく  
韓国宮廷料理を釜山風にアレンジしたヘルシーな人気の逸品です。

🍳

蒸し鶏と蒸し豚の  
甘辛ソース和え

1,100円  
(税込1,210円)

キムチとオリジナル  
コチュジャンソースが  
絶妙なバランスです。



🍳

黒毛和牛肉と野菜の  
旨辛煮 (カルビチム)

1,680円(税込1,848円)



🍳

鮑のバター焼き

3,880円(税込4,268円)

トマトの  
ミルフィーユ仕立て

1,000円(税込1,100円)

トマトとオニオンスライスに  
自家製ドレッシングをかけた見た目も  
きれいな逸品です。

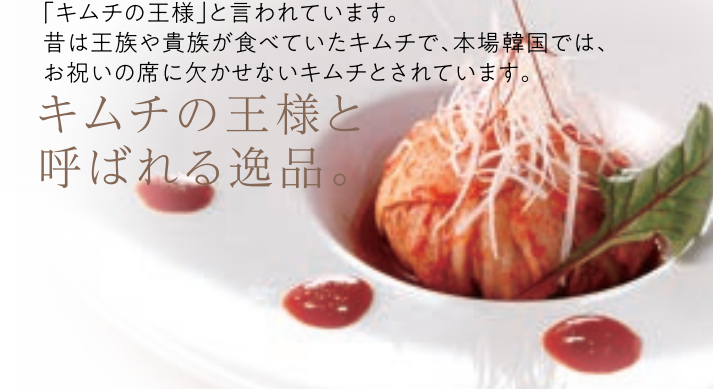


🍳 ポッサムキムチ

1,600円(税込1,760円)

ポッサムキムチは、イカ・タコ・海老が入った海鮮キムチで  
「キムチの王様」と言われています。  
昔は王族や貴族が食べていたキムチで、本場韓国では、  
お祝いの席に欠かせないキムチとされています。

キムチの王様と  
呼ばれる逸品。



🍳

チャプチェ

1,100円  
(税込1,210円)

さつま芋デンプンの  
春雨とお肉と  
たっぷり野菜の  
炒めもの。



# 希少部位

どのお肉にも合う人気の薬味

トリュフ塩      ネギ塩      各300円(税込330円)

店主自ら厳選した、  
その時期最も良い品質を。

料理に併せた部位を厳選しているので、  
本来の旨味をじっくりと味わい頂けます。



## 希少部位盛り合せ

250g 6,500円(税込 7,150円)

ヒウチ、カイノミ、特選ヒバラ、フランク、本日のおすすめ希少部位。

### シャトーブリアン

5,800円(税込 6,380円)

非常にやわらかくてきめが細かく形もよい究極の希少部位

### 特選ヒバラ

2,480円(税込 2,728円)

しっかりと脂の乗った特上の肉質

### ランプ

3,300円(税込 3,630円)

きめが細かい赤身肉

### 極上ミスジ

3,500円(税込 3,850円)

上質な霜降りですっぱりとした味わい

### フランク

2,580円(税込 2,838円)

赤身肉の旨みと程良い脂の乗り

### イチボ

3,300円(税込 3,630円)

甘味のある赤身が多い部位

### カイノミ

2,680円(税込 2,948円)

柔らかくあっさりした赤身肉

### ヒウチ

2,680円(税込 2,948円)

品の良い脂の甘味が格別

## 極[極上五種盛] [2名様向] 9,850円 (税込10,835円)

釜山ならではの選りすぐりの希少部位を集めた  
贅沢な盛り合せは料理長が自信を持っておすすめする  
希少部位たちの競演です。

# 焼肉単品

目利きしているから  
ご用意できる  
トップラックの和牛。

多くの和牛の中から目利きして仕入れているため  
お客様のご要望にお応えした、  
トップラックのお肉をご用意することができます。



極上焼しゃぶしゃぶ  
4,580円(税込5,038円)

薄切りのサーロインを軽く焼いて頂き、新鮮な生野菜と  
お肉をご一緒に生卵に絡めてお召上がり下さい。



特選極上ロース  
3,500円(税込3,850円)



数量限定 黒毛和牛極上塩タン  
3,500円(税込3,850円)

## 特選黒毛和牛 - 極上 -

- 数量限定 黒毛和牛極上塩タン  
3,500円(税込3,850円)
- 数量限定 黒毛和牛極上ハラミ  
3,500円(税込3,850円)
- 特選極上ロース  
3,500円(税込3,850円)
- 特選極上カルビ  
3,500円(税込3,850円)
- 特選極上ヘレ  
4,800円(税込5,280円)
- 極上焼しゃぶしゃぶ  
4,580円(税込5,038円)
- シャトーブリアン  
5,800円(税込6,380円)
- サーロイン 1枚切  
8,000円(税込8,800円)

## 特選黒毛和牛 - 上 -

- 特選上タン塩  
2,180円(税込2,398円)
- 特選上ロース  
2,980円(税込3,278円)
- 特選上カルビ  
2,980円(税込3,278円)
- 数量限定 特選上ハラミ  
2,980円(税込3,278円)
- 特選サイコロステーキ  
2,880円(税込3,168円)
- 特選骨付きカルビ  
2,980円(税込3,278円)
- 特選上タンタレ仕立て  
2,180円(税込2,398円)
- 特選上ミノ  
1,480円(税込1,628円)



※タレに小麦が含まれています。

どのお肉にも合う人気の薬味  
トリュフ塩 ネギ塩 各300円(税込330円)

## 黒毛和牛

ロース	1,780円(税込1,958円)
赤身ロース	1,580円(税込1,738円)
カルビ	1,780円(税込1,958円)
ハラミ	1,980円(税込2,178円)
トロカルビ	1,680円(税込1,848円)
中おちカルビ	1,580円(税込1,738円)

## ホルモン

タンの特製塩ダレ焼	1,500円(税込1,650円)
ウルテ(軟骨)	900円(税込990円)
ミノサンド	950円(税込1,045円)
テッチャン	950円(税込1,045円)
焼レバー	1,000円(税込1,100円)
焼センマイ	1,000円(税込1,100円)
赤センマイ	900円(税込990円)
タン	1,000円(税込1,100円)
ココロ	950円(税込1,045円)
ツラミ	1,200円(税込1,320円)

## 焼き料理

赤鶏の岩塩焼き	1,200円(税込1,320円)
自然豚バラ肉	1,200円(税込1,320円)
ネギ塩	300円(税込330円)
ピートロ	900円(税込990円)

## 焼きもの

有頭エビ	1,380円(税込1,518円)
ホタテ貝	1,380円(税込1,518円)
真イカー一夜干し	1,300円(税込1,430円)
海鮮盛り合せ <small>イカ、ホタテ、有頭海老</small>	2,300円(税込2,530円)
焼き野菜盛り合せ	900円(税込990円)
あらびきウインナー	750円(税込825円)
ニンニク(丸・スライス)	400円(税込440円)

WHEAT EGGS MILK SHRIMP



## つぼ漬けホルモン

本日の新鮮なホルモン4種をつぼ漬けにしました。

小 1,580円(税込1,738円)  
大 2,980円(税込3,278円)



鮑のバター焼き  
3,880円  
(税込4,268円)



冬限定  
ずわい蟹(蒸し・焼き)  
各3,980円  
(税込4,378円)

※タレに小麦が含まれています。

# 刺逸品

鮮度は旨さ  
肉本来の味わいを

生肉を使用しておりますのでご年配の方、  
小さなお子様はお控えくださいませ。

🍷 ユッケ 2,000円(税込 2,200円)

🍷 特選トロユッケ  
2,500円(税込 2,750円)

🍷 自家製ローストビーフ  
2,000円(税込 2,200円)

🍷 炙り特選和牛トロお刺身  
2,500円(税込 2,750円)

🍷 炙り特選和牛タンお刺身  
2,000円(税込 2,200円)

生センマイ 1,000円(税込 1,100円)

## キムチ ナムル

🍷 ポッサムキムチ  
1,600円(税込 1,760円)

ポッサムキムチは、イカ・タコ・海老が入った海鮮キムチで「キムチの王様」と言われています。昔は王族や貴族が食べていたキムチで、本場韓国では、お祝いの席に欠かせないキムチとされています。



🍷 自家製ローストビーフ  
※数量限定 2,000円(税込 2,200円)

※お持ち帰りも承っております。  
(ブロック売り 300g 6,000円(税込 6,480円)～)

※写真はイメージです



イカフェ  
1,600円  
(税込 1,760円)

大根、人参、胡瓜などの生野菜と  
オリジナル唐辛子味噌との相性が良い、  
おすすめの逸品です

🍷 白菜のキムチ 520円(税込 572円)

大根のキムチ 520円(税込 572円)

🍷 キュウリのキムチ 550円(税込 605円)

🍷 チャンジャ 700円(税込 770円)

🍷 もやしのナムル 600円(税込 660円)

えごまの葉 (生 or 🍷 醤油漬)

700円(税込 770円)



🍷 キムチの盛り合せ  
1,400円(税込 1,540円)



🍷 ナムル盛り合せ  
1,000円(税込 1,100円)

# 鮮野菜 サラダ

※ドレッシングは(フレンチ・和風・ごま)の  
3種類からお選びください

フレンチ・和風  | ごま 

## 肉を引き立てる 旬の野菜たち

お肉をおいしく食べていただくため  
また、医食同源を実践するには不可欠の野菜。  
私たちは野菜にもこだわります。

### 季節野菜と冷しゃぶサラダ仕立て

1,400円(税込1,540円)

### 豆腐とワカメのサラダ

1,000円(税込1,100円)

### 野菜サラダ

900円(税込990円)

### チョレギサラダ

900円(税込990円)



### フレッシュサラダ

1,200円(税込1,320円)

### トマトの ミルフィーユ 仕立て

1,000円  
(税込1,100円)

トマトとオニオンスライスに  
自家製ドレッシングをかけた見た目も  
きれいな逸品です。




### チシャ

700円(税込770円)

### 厳選手包み野菜盛り合せ

1,400円(税込1,540円)

お野菜にもごはんにもよく合う、釜山の万能薬味

えごまの葉 (生or  醤油漬け) 700円(税込770円)

抗酸化作用があると言われていたβカロテンをはじめとした様々な栄養を含んでいる、美容や健康促進にもおすすめの野菜です。



 肉みそ 900円(税込990円)

チシャ菜・包み野菜・えごまの  
葉と一緒に召し上がりください。

# 釜山道川 創作逸品

美味しさへの追求が  
生み出した  
創意工夫の逸品料理。

お客様に喜んでいただきたい一心で  
心を込めて、腕によりをかけて作り出す、  
すべてが自慢の料理たちです。

■ 黒毛和牛肉と野菜の  
旨辛煮 (カルビチム)  
1,680円(税込 1,848円)

口の中でほろっと崩れるほど柔らかくなるまで  
じっくりと煮込んでおります。

■ 和牛タン唐揚げ  
1,200円(税込 1,320円)

和牛のタンを唐揚げにしたビールに合う逸品。

■ 生春巻き  
1,100円(税込 1,210円)

豚肉、キムチとコチュジャンソースがアクセントの  
釜山ならではのヘルシーな春巻きです。

WHEAT EGGS SHRIMP



トッポギ 1,100円(税込 1,210円)

すじ煮込み 980円(税込 1,078円)

蒸し鶏と蒸し豚の甘辛ソース和え  
1,100円(税込 1,210円)

韓国のみ 600円(税込 660円)

生春巻き 1,100円(税込 1,210円)

特選上ミノ湯引き  
1,300円(税込 1,430円)



ビーフシチュー  
1,800円(税込1,980円)



チャプチェ  
1,100円  
(税込 1,210円)  
さつま芋デンプンの春雨とお肉と  
たっぷり野菜の炒めもの。

# チヂミ

まわりはカリッと  
中はふんわり。

釜山のチヂミは新鮮野菜たっぷりの韓国風お好み焼き。  
まわりはカリッと、中はふんわり。野菜の甘味が溢れます。  
特製チヂミたれでお召上がりください。



クジヨルパン  
2,380円(税込 2,618円)

自家製クレープ生地に、8種類の具材を包んでいただく  
韓国宮廷料理を釜山風にアレンジしたヘルシーな人気の  
逸品です。



釜山のチヂミ 950円(税込 1,045円)

チーズチヂミ 1,100円(税込 1,210円)

イカチヂミ 1,200円(税込 1,320円)

エビチヂミ 1,200円(税込 1,320円)

海鮮チヂミ 1,400円(税込 1,540円)

すじチヂミ 1,200円(税込 1,320円)

# チゲ

身体をつくる、  
ほっとする一杯。

新鮮なお肉や魚介類、野菜など素材の旨味たっぷりの  
身体もこころもあたたまる韓国風寄せ鍋です。



テッチャンのチゲ 1,580円(税込1,738円)



あさりのチゲ 1,580円(税込1,738円)



豆腐のチゲ 1,480円(税込1,628円)



冬季限定 タラチゲ 1,580円(税込1,738円)



冬季限定 カキチゲ 1,680円(税込1,848円)



釜山チゲ 1,680円(税込1,848円)

牛肉・テッチャン・あさりが入った一番人気。  
※辛さが調整できます。

# スープ



サムゲタン

参鶏湯 2,980円(税込3,278円)

雛鳥の中に、もち米や高麗人参、なつめなどを詰め込んで  
コトコト煮込んだ韓国の滋養強壮料理です。



ユッケジャン  
スープ

1,200円

(税込1,320円)

コクのあるスープで野菜たっぷりの  
具たくさんなピリ辛味。  
※辛さが調整できます。

テールスープ 1,400円(税込1,540円)

トックスープ 880円(税込968円)

野菜スープ 700円(税込770円)

ワカメスープ 630円(税込693円)

たまごスープ 630円(税込693円)

もやしスープ 630円(税込693円)



カルビスープ

1,300円  
(税込1,430円)

特製カルビをほろほろになるまでじっくりと煮込んだ、  
素材の旨みをしっかり感じられる釜山秘伝のピリ辛スープ。

# 麺類

# Noodle

創業以来、麺とスープにこだわり、粉の調合からスープまで全て手間暇かけた、自慢の自家製麺です



## 和牛赤ラーメン

1,400円(税込1,540円)

和牛カルビ肉入りピリ辛ラーメン。

## コク旨ピリ辛の「赤」 さっぱりコクのある「白」

旨みがたっぷり出た和牛スープを使った濃厚な味わいの本格ラーメン。

アクセントをきかせた釜山ならではのピリ辛と、素材の旨みとコクをお楽しみいただけます。



## 和牛白ラーメン

1,400円(税込1,540円)

和牛テールの旨みが詰まったテールスープのラーメン。



## 和牛ラーメン

1,100円(税込1,210円)



## 手作り韓国冷麺

1,200円(税込1,320円)

厳選した麺とスープは創業以来釜山自慢の自信作です。

WHEAT EGGS MILK BUCKWHEAT SHRIMP



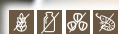
## ピピン麺

[スープ付き]

1,200円

(税込1,320円)

自家製の自慢の麺に秘伝の合わせダレを絡ませたピリ辛絶品麺。  
※辛さが調節できます。



## 豆乳冷麺

1,300円

(税込1,430円)

自慢の牛スープに豆乳を加えたなめらかな冷麺。

# 和牛寿司

※にぎりは1貫からご注文できます。

- 炙り牛トロにぎり(3貫)  
1,580円(税込1,738円)
- ローストビーフのにぎり(3貫)  
1,580円(税込1,738円)
- にぎり3種食べ比べ(3貫)  
1,680円(税込1,848円)  
炙り牛トロにぎり、炙り特選牛トロにぎり、  
ローストビーフのにぎりの食べ比べです。
- 炙り特選牛トロにぎり(3貫)  
1,780円(税込1,958円)
- 牛寿司 1,380円(税込1,518円)
- キンパ (韓国風のり巻き)  
800円(税込880円)
- ユッケとネギの巻き寿司  
1,480円(税込1,628円)
- ローストビーフの巻き寿司  
1,580円(税込1,738円)



炙り牛トロにぎり

## セット



### ■ ごはんセット

1,280円(税込1,408円)

ライス/スープ/焼きのり/キムチ/おかず1品



### ■ 釜山おかゆセット [キムチ付き] 880円 [ホタテ]1,100円 (税込968円) (税込1,210円)

お食事のみに消化がよく、あっさりとしたおかゆをどうぞ。

# お食事

🍷🍴 石焼きピビンパ  
1,300円(税込1,430円)

ピビンパを石鍋で。おこげの香りが食欲をそそります。



## ピビンパ

🍷🍴 ピビンパ 1,100円(税込1,210円)  
🍷🍴 ユッケピビンパ 1,700円(税込1,870円)

## クッパ

🍷🍴 クッパ 1,000円(税込1,100円)  
🍷🍴 カルビクッパ 1,480円(税込1,628円)  
テールクッパ 1,580円(税込1,738円)  
🍷 ユッケジャンクッパ 1,480円(税込1,628円)

## ごはん

🍷🍴 しそごはん 800円(税込880円)  
🍷 鮭茶漬 800円(税込880円)  
🍷 のり茶漬 780円(税込858円)  
🍷 牛茶漬 1,000円(税込1,100円)  
🍷🍴 雑炊 800円(税込880円)



※ご注文を頂いてから炊き上げますので、お時間を頂戴しております。

🍷 牛釜飯 [お二人様用]  
1,380円(税込1,518円)

ご注文の際に極上の和牛ダシで米から炊き上げる絶品の釜飯です。



🍷🍴 キンパ 800円  
(税込880円)  
牛肉とお野菜たっぷりの釜山オリジナルのり巻き。

🍷 ローストビーフの巻き寿司 1,580円(税込1,738円)

ライス (小) 280円(税込308円)  
(中) 300円(税込330円)  
(大) 350円(税込385円)

🍷 えごまとジャコのおにぎり(2個) 880円(税込968円)

🍷 おにぎり (2個) 600円(税込660円)

お野菜にもごはんにもよく合う、釜山の万能薬味  
えごまの葉 (生or 🍷 醤油漬) 700円(税込770円)  
抗酸化作用があると言われていたβカロテンをはじめとした様々な栄養を含んでいる、美容や健康促進にもおすすめの野菜です。



🍷 肉みそ 900円(税込990円)  
チシャ菜・包み野菜・えごまの葉と一緒に召し上がりください。

# デザート

食後のお口直しに、  
冷たく甘いものを。

🍷🍷🍷

雪解けパフェ

1,100円

(税込1,210円)

季節のフルーツと自家製シフォンケーキを  
アイスとこだわりの生クリームで  
コーティングした絶品デザート。



- 🍷 特製なめらかミルクソフト  
530円(税込583円)
- 🍷 ミルクプリン 500円(税込550円)  
カラメル、プレーンからお選びください。
- 🍷 白玉きな粉ソフト  
800円(税込880円)
- 🍷🍷 きな粉アイス 500円(税込550円)  
季節のフルーツ盛り合わせ  
1,000円(税込1,100円)  
手作りシャーベット  
700円(税込770円)
- 🍷 わらび餅の  
黒ごまアイスクリーム添え  
800円(税込880円)
- 🍷🍷🍷 小さなデザート盛り合わせ  
880円(税込968円)
- 🍷🍷 ミルクパフェ 800円(税込880円)
- 🍷 宇治金時ミルクソフト  
880円(税込968円)
- 🍷🍷🍷 お得なデザートセット  
980円(税込1,078円)

大人気のミルクソフトをコーヒーとセットにした、  
お得なデザートセットです。

🍷 WHEAT 🍷 EGGS 🍷 MILK



🍷🍷

本日の  
おすすめデザート  
700円(税込770円)

季節のデザートを  
お楽しみ下さい。



🍷🍷

キャラメル  
ミルクパフェ  
800円(税込880円)

ミルクソフトにたっぷりの  
キャラメルをかけた  
おすすめの人気パフェです。



🍷🍷

濃厚  
バニラアイス  
クリーム  
700円(税込770円)

濃厚なバニラの味わいを  
お楽しみ下さい。



🍷

白玉  
きな粉  
ソフト  
800円(税込880円)

なめらかミルクソフトに  
きな粉と白玉をトッピング。

# 日常の様々なシーンを釜山道川で…

お顔合わせ・結納・初節句・七五三・結婚記念日・長寿のお祝い・ご法要など

## アニバーサリープラン

ANNIVERSARY PLAN

特別なひとときを、大切な方と一緒に・・・

### 要予約



お祝いコース料理 8,980円(税込9,878円)～

肉料理だけでなく、オマール海老や黒あわびなどシーンに応じたワンランク上の特別なコースをご予算、ご要望に合わせてご用意致します。

お祝い膳 9,580円(税込10,538円)

黒毛和牛ステーキコース 12,800円(税込14,080円)

大切な方と一緒に、記念に残るお写真はいかがですか？



※写真はイメージです。

手作りケーキ

要予約 2,880円(税込 3,168円)



※写真はイメージです。

お肉のブーケ ※赤身の厳選された部位を200g使用しています。

要予約 5,600円(税込 6,160円)

※お肉のブーケ、ケーキは前日の 18:00 までにご予約いただければ翌日対応が可能です。

## ご法要

ご法要膳 9,580円(税込10,538円)

ご法要コース料理 8,980円(税込9,878円)～ お偲び膳もご用意出来ます。

WHEAT EGGS MILK ※タレに小麦が含まれています。

# 釜山道川 お持ち帰り・ご贈答

TAKE OUT & GIFT

特別な贈り物を大切な方へ。

全国配送  
承ります  
(送料別途)



## 焼肉ギフト

ご予算に応じてお伺いいたします。



## 釜山 特選冷麺

秘伝のスープが味の決め手。



## 無添加キムチ

ご予算に応じてお伺いいたします。



## 炙り牛トロにぎりの詰め合せ

ご予算に合わせてお包み致します。



タレ・ドレッシング  
各種



釜山ギフト券  
1,000円より、  
ご予算に応じて  
お伺いいたします。

ご注文について

- メニューに記載されている商品は全てお持ち帰り頂けますので、スタッフまでお申しつけ下さい。  
※一部お持ち帰り頂けない商品もございます。
- お時間を頂戴する商品もございますので事前のご予約をおすすめ致します。  
※ご来店時のご注文は、お帰りに合わせてお作り致しますので、お早めにお申しつけ下さい。
- お持ち帰りの商品は、お早めにお召し上がり下さい。

# 釜山 会員カード

MEMBER CARD

会員  
募集中

ご飲食のたびにポイントが貯まる。とってもお得なカードです。

### 特典 1

ポイントに応じて会計時に割引いたします。

### 特典 2

バースデー特典として 10%割引の DM をお送りさせていただきます。  
特別なひとときを是非釜山でお過ごし下さい。