



KOREAN DINING

ALICE

S I O N

GRAND MENU



前菜 전채

나물모듬

ナムルの盛り合わせ 三種

素材は季節により変わります。

¥700 + 税

시온 오리지널 김치모듬 3 종류

自家製キムチの盛り合わせ 三種 

白菜・キュウリ（オイキムチ）・大根（カクテキ）の盛り合わせ

¥1000 + 税

배추김치

白菜キムチ 

¥600 + 税

오이김치・깍두기

オイキムチ・カクテキ 

各 ¥500 + 税

창자

チャンジャ 

おつまみの定番タラの塩辛。コリコリとした食感です。

¥500 + 税

양무침

冷製 八チノスの和え物

ハチノスを韓国風にさっぱり塩味に仕立てました。

¥500 + 税

New!

오징어초무침

イカの和え物 

新鮮なイカを野菜と一緒に甘辛に和えました。

¥600 + 税

New!

콩나물 무침

ピリ辛豆もやし

シャキシャキの豆もやしをピリ辛に仕上げました。

¥500 + 税

サラダ 사라다


초래기사라다

チヨレギ サラダ

¥600 + 税

サンチュとネギのサッパリ味のサラダです。

겉절리

コチヨリ 

¥650 + 税

白菜と有機野菜の韓国風ピリ辛サラダです。

시온사라다

S I O N サラダ

¥700 + 税

魚介類たっぷりでヘルシー S I O Nのオリジナルサラダです。

야채 와 생선 무침

旬のお魚 韓国風カルパッチョ

¥1200 + 税

旬のお魚をピリ辛仕立てのカルパッチョにしました。

チヂミ 지지미

해물파전

海鮮ネギチヂミ

¥1500 + 税

海の幸とたっぷりのネギをカリッと焼き上げました。
店主おすすめの逸品!

부추전

ニラチヂミ

¥1000 + 税

ニラを練りこんだきれいな緑色の生地
ビールとともに そしてお子様にも大人気!
当店オリジナル **リピートオーダー No.1** のメニューです。

ハーフサイズ ¥600 + 税

김치전

キムチチヂミ 

¥1000 + 税

自家製キムチ入りのピリ辛チヂミです。

New!

고추전

唐辛子チヂミ 

¥900 + 税

チヂミの原点 青唐辛子を使った**激辛**メニューです。
辛い物が好きな方はぜひご賞味ください。

韓国式グリル 고기요리

삼겹살

サムギョプサル

一人前 ¥1200 + 税

スライスした豚のバラ肉を焼いて食べる韓国の肉料理です。
”サム”は数字の「3」、”ギョプ”は「層」、”サル」は「肉」を表します。

불고기

プルコギ

一人前 ¥1200 + 税

醤油ベースで甘口の下味をつけた薄切りの牛肉を
野菜や春雨と共に焼きました。

New!

오 . 삼 불고기

オサムプルコギ 

一人前 ¥1200 + 税

豚バラ肉とイカをピリ辛にグリルしました。

New!

제육볶음

ゼエユック ポックム 

一人前 ¥1000 + 税

特製ピリ辛ソースを使って豚肉を炒めました。

韓国式グリルのお召し上がり方

お肉を野菜にくるんでお召し上がりください。

サムギョプサルはお好みにより特製サムジャンを添えていただくと
【旨(うま)味】が増します。
また「白菜キムチ」を一緒にくるむのもおすすめです。

※2人前以上のご注文でサンチュ・エゴマを添えてご提供いたします。

배추김치

白菜キムチ 

¥600 + 税

追加サンチュ

¥400 + 税

一品料理 일품요리

잡채

チャプチェ

¥1000 + 税

韓国おもてなし料理の定番
オーダーをいただいてから茹でた春雨を有機野菜と炒めます。

닭갈비

ダッカルビ



¥1000 + 税

鶏肉の辛口鉄板焼き サンチュに包んでどうぞ！

具材を食べ終わった残りのスープはごはんに入れて食べるとおいしいです。

ごはん（ライス） ¥300 + 税

떡볶기

トッポキ



¥800 + 税

韓国の餅「トック」のお料理 やみつきになる辛さと食感です。

치즈떡볶기

チーズトッポキ



¥1000 + 税

トッポキにチーズをトッピング、まろやかな辛さにしました。

돼지찜

テジ チム

¥1200 + 税

シオンのオリジナルメニュー
豚肉を煮込み、更に焼き上げて余分な脂を落としました。
サンチュに特製サムジャンを添え包んでお召し上がりください。

追加サンチュ ¥400 + 税

보쌈

ポッサム

¥1000 + 税

じっくり煮込んで余分な脂を落とし柔らかく仕上げた豚肉です。
自家製キムチと一緒にどうぞ！

New!

제육볶음

ゼエユック ポックム 

¥1000 + 税

特製ピリ辛ソースを使って豚肉を炒めました。

New!

오징어볶음

イカ ポックム 

¥1000 + 税

イカを野菜とピリ辛に炒めました。

New!

불닭볶음


プルダック ポックム 

¥1000 + 税

辛い物が大好きな方におすすめ！！鶏肉と野菜の辛い炒め物です。

New!

곱창볶음

ホルモン ポックム 

¥1000 + 税

豚のホルモン「シロ」と野菜の辛い炒め物です。

두부김치

豆腐キムチ 

¥1000 + 税

自家製熟成キムチを炒めました お豆腐と良く合います。

チゲ 찌개

순두부찌개

純豆腐（スンドゥブ）チゲ 

¥900 + 税

やわらかいお豆腐のピリ辛スープです。
リピートオーダー定番メニュー 店主のおすすめ！

New!

치즈순두부찌개

チーズ純豆腐（スンドゥブ）チゲ 

¥1100 + 税

チーズをトッピングして「辛さ」はマイルドに「味」は深みが増します。

콜라겐순두부

コラーゲン純豆腐（スンドゥブ）チゲ

¥1000 + 税

鶏肉を使いヘルシーで辛くない白いスープのチゲです。
女性におすすめの一品！

김치찌개

キムチチゲ 

¥1000 + 税

自家製熟成キムチと豚肉を煮込んだチゲです。

☆チゲと一緒に

밥

ごはん（ライス）

¥300 + 税

김밥

キンパブ

¥680 + 税

鍋 전골 [2~3人前]

삼계탕

蔘鷄湯 (サムゲタン)

¥2500 + 税

鶏を高麗人参、ニンニク、ナツメ、クリなどと一緒に煮込んだ栄養価が高い薬膳・補身料理です。

ハーフサイズ ¥1500 + 税

닭한마리

タッカンマリ

¥2500 + 税

鶏肉とジャガイモ、韓国の餅「トック」、野菜などが入ったヘルシーでコラーゲンたっぷりの韓国風鶏鍋です。

곱창전골

ホルモン鍋

¥2500 + 税

パンチの効いたピリ辛スープとホルモンの歯ごたえが絶妙です。

불낙전골

プルコギタコ鍋

¥2500 + 税

プルコギ（お肉）とタコ（海鮮）がいっしょに楽しめる欲張りな鍋です。

New!

홍합탕

ムルガイタン

¥1200 + 税

ムール貝で作ったさっぱり味のスープが特徴です。

お鍋の「シメ」に

うどん

¥300 + 税

雑炊 (ライス、卵)

¥500 + 税

スープ 국

육개장

ユッケジャンスープ



¥1000 + 税

牛肉とナムルたっぷり スタミナ満点の辛口スープです。

うどん入り + ¥200 + 税

설렁탕

ソルロンタン

¥1000 + 税

牛骨を長時間煮込んで作った乳白色の自家製スープを使い
牛肉と野菜が入ったヘルシーな一品です。

떡국

トック

¥900 + 税

コクのある旨味の牛骨スープに韓国の餅「トック」を入れました。

☆スープとご一緒に

밥

ごはん (ライス)

¥300 + 税

김밥

キンパブ

¥680 + 税

お食事 식사

시온비빔밥

SION비빔밥

¥1000 + 税

” 비빔” は「混ぜる」、” 파프” は「ごはん」混ぜごはんです！
決め手はピリ辛のコチュジャンです。

돌솥비빔밥

石焼비빔밥

¥1200 + 税

ジュージューとよく混ぜてお召し上がりください。
おこげが香ばしい！

돌솥명태알비빔밥

石焼明太子비빔밥

¥1200 + 税

明太子が自家製ナムルとよく合います。

New!

돌솥치즈비빔밥

石焼チーズ비빔밥

¥1400 + 税

おこげ+チーズで香ばしさ倍増です。

New!

돌솥нат토김치비빔밥

石焼納豆キムチ비빔밥

¥1400 + 税

納豆と自家製キムチの意外な組み合わせが絶妙のバランスです。

お食事 식사

물냉면

水冷麺

¥1000 + 税

出汁（だし）のきいた塩味スープの冷麺。
さっぱりしたお味はお肉料理の締めにとぴったりです。

미소냉면

味噌冷麺

¥1000 + 税

野菜たっぷりのシオン特製味噌味スープの冷麺です。

사라다냉면

サラダビビン冷麺



¥1200 + 税

辛めのヤンニョムとフレッシュ野菜が絶妙のバランス
よく混ぜてお召し上がりください。

김밥

キンパプ

¥680 + 税

ほのかにごま油が香る韓国風のり巻きです。

밥

ごはん（ライス）

¥300 + 税

デザート 디저트

아이스크림

アイスクリーム（バニラ・抹茶）

各 ¥300 + 税

망고푸링

マンゴープリン

¥300 + 税