

# 삼겹살

# 포차



베지테지야

サムギョプサルと韓国屋台ベジテジヤ



VESITESI.BANGYOPSAI

仕入れ状況により  
商品の内容は  
変更になる場合がございます

# 包まぬ豚は、ただの豚。



こだわり

## 01. サムギョプサル専用 女性の手のひらサンチュ

私たちがサンチュに求めた条件は①苦みが少なく、②食べやすく包みやすいサイズであること。そこで様々な農家をまわり、試行錯誤を重ねたどり着いたのがサムギョプサル専用「女性の手のひらサンチュ」。柔らかく甘みを感じられ、手のひらでクルッと包めて一口で美しく食べられるサイズのオリジナルサンチュが誕生しました。契約農家「ベジテジファーム」で特別に栽培。鮮度を保つため、収穫後は毎日店舗へ直送しています。

こだわり

## 02. 一度も冷凍していない 生サムギョプサル



お肉は一度でも冷凍するとどうしても味が落ちてしまうもの。ベジテジやでは創業以来、一度も冷凍していない「セン(生)サムギョプサル」にこだわっています。赤身と脂身のバランスが良く、サンチュなどの野菜やトッピングと包んだときに最も美味しいと思える豚肉を厳選し、鮮度を保ったまま毎日お店で手切りして提供しています。

こだわり

## 03. 包み方 10,000 通り以上



包まぬ豚は、ただの豚。決められたルールは『包む』だけ。多彩なお肉、トッピング、ディップソース、包みアイテムを合わせれば…包み方は10,000通り以上！楽しみ方も10,000通り以上！お肉いっぱいガッツリと、サラダのようにさっぱりと、あなたの食べたい包み方をお楽しみいただけます。



サムギョプサル基本セット

たくさん包んでいただきたいから...

## 包み野菜食べ放題

食べ放題

サンチュ / パチョレギ

初回サービス

焼きキムチ / 豆やしナムル  
エゴマの葉 / 秘伝コク旨サンジャン

※単品でご注文の場合は「サムギョプサル基本セット料金」として¥400(税込¥440)頂戴致します。  
(セットメニューご注文の場合は不要です)

# 삼겹살세트 | サムギョプサルコース

単品注文より断然お得なのがコースメニュー。  
定番商品が楽しめるコースから、ボリューム満点な豪華コースまでラインナップしております。

セットは人数分ご注文ください / 2名様からご注文可能です / 写真は2人前です

## 全コース「サムギョプサル基本セット」つき

包み野菜  
食べ放題

・サンチュ  
・パチョレギ

初回  
サービス

・焼きキムチ  
・エゴマの葉  
・豆もやしナムル

## + 飲み放題プラン

100分

ノンアルコール  
女性 ¥500 (税込 ¥550)  
男性 ¥780 (税込 ¥860)  
アルコール  
¥980 (税込 ¥1,080)

※コースご注文の場合のみご利用頂けます。



包む楽しさを味わう基本コース



デザート付きの女性人気 No.1

全14品 サムギョプサルコース ¥2,800 (税込 ¥3,080)

センサムギョプサル  
旨だれカルビサムギョプサル  
デッペサムギョプサル  
とろ〜りチーズ  
包みクレープ  
本日のおすすめトッピング  
スンドゥブチゲ  
済州御飯

全14品 ベジガールコース ¥2,800 (税込 ¥3,080)

センサムギョプサル  
デッペサムギョプサル  
かぼちゃクリーミーチーズ  
包みクレープ  
マンドゥ  
本日のおすすめトッピング  
スンドゥブチゲ  
パッピンス



骨つき肉からメ、デザートまで楽しめる満足コース

全14品 ベジテジ韓コース ¥3,500 (税込 ¥3,850)

極厚センサムギョプサル  
骨つきテジカルビサムギョプサル  
とろ〜りチーズ  
包みクレープ  
本日のおすすめトッピング  
ラッポギ or ケランチム  
済州御飯 or 本格一口冷麺  
パッピンス



これで決まり！2大名物お肉の超贅沢コース

全14品 プレミアムコース ¥4,500 (税込 ¥4,950)

極厚センサムギョプサル  
自家製燻製フンジェ王カルビ  
とろ〜りチーズ  
包みクレープ  
本日のおすすめトッピング  
ラッポギ or ケランチム  
済州御飯 or 本格一口冷麺  
パッピンス

# 삼겹살 | サムギョプサル

包み野菜  
食べ放題

- サンチュ
- パチョレギ

初回  
サービス

- 焼きキムチ
- 豆もやしナムル
- エゴマの葉
- 秘伝コク旨サンジャン

単品でご注文の場合は「サムギョプサル基本セット料金」として  
¥400(税込 ¥440)頂戴致します。  
(セットメニューご注文の場合は不要です)

두꺼운 생삼겹살  
極厚センサムギョプサル

## 명물 名物

センサムギョプサル

### 생삼겹살

一度も冷凍していない  
「セン(生)サムギョプサル」  
鮮度を保ったまま毎日お店で  
手切りしてご提供致します

#### 생삼겹살

センサムギョプサル ¥880 (税込 ¥968)  
ベジテジやといえばこれ! 自慢の名物サムギョプサル

#### 오겹살

皮付きオギョプサル ¥980 (税込 ¥1,078)  
サム(3)ギョプサル = 三枚肉 オ(5)ギョプサル = 五枚肉  
カリカリに焼かれた皮がたまりません

#### 두꺼운 생삼겹살

極厚  
センサムギョプサル ¥1,280 (税込 ¥1,408)  
通常のセンサムギョプサルの4倍!  
厚さの極み。ジューシーで食べ応え抜群。



#### 양념갈비

旨だれカルビサムギョプサル ¥980 (税込 ¥1,078)  
旨味たっぷりのたれに漬け込んだ、香ばしく箸の進む逸品



#### 소금 마늘 삼겹살 塩ニンニクサムギョプサル

¥980 (税込 ¥1,078)  
ネギ、ニンニクと一緒にまろやかな  
塩だれに漬け込みました



#### 허브삼겹살 ハーブサムギョプサル

¥980 (税込 ¥1,078)  
香り高いハーブの上品なサムギョプサル

# 훈제

数量  
限定

## 牛 훈제 왕갈비 自家燻製フンジェ<sup>フン</sup>王カルビ

¥2,480 (税込 ¥2,728)

「우대갈비 (ウデカルビ)」と呼ばれる骨つき牛カルビをじっくり燻製し、香りと旨味を閉じ込めました。



写真は2人前です

## 돼지갈비 骨つきテジカルビ

¥1,980 (税込 ¥2,178)

旨味が凝縮した骨まわりのお肉を果汁をふんだんに使った特製のたれに骨ごとじっくり漬け込みました



写真は2人前です

## 대패삼겹살 デッペサムギョプサル ¥780 (税込 ¥858)

대패 (デッペ) = 캔ナで削った薄切り肉。おろしポン酢でさっぱりがおすすめ。



## 牛 우삼겹 ウサムギョプ ¥880 (税込 ¥968)

薄切り牛肉のサムギョプサル。特製のタレがあっさりとしていて何度でも口に運びたくなる美味しさ

## 말이!

デッペサムギョプサル  
ウサムギョプは...

パチョレギ  
おろしポン酢などの  
野菜をお肉で包んで  
食べるのが◎



# 토핑

## トッピング

個性豊かなお肉メニューは、  
トッピングと一緒に包んで味わうのがベジテジやの醍醐味!

人気  
No.1  
トッピング

쫄~늘어나는 치즈  
とろ〜りチーズ  
¥300 (税込 ¥330)

단호박 치즈  
かぼちゃ  
クリーミーチーズ  
¥330 (税込 ¥363)

명란 치즈  
明太  
クリーミーチーズ  
¥330 (税込 ¥363)

# 치즈 | 치즈

# 소스

## 特製つけだれ

ベジテジやオリジナルのつけだれに  
お肉をダイブさせて  
召し上がれ

추천  
おすすめ

쌈장  
秘伝コク旨サンジャン  
¥390 (税込 ¥429)  
クセになる味わいのテンジャン味噌と  
たっぷりの魚介エキスで煮立てました

상큼 매콤 소스  
辛辛ジャン ¥290 (税込 ¥319)  
激辛韓国味噌

# 일본풍 | 和風



갈은 무와 낫토  
さっぱりおろし納豆  
実は豚肉と相性ばっちり  
¥290 (税込 ¥319)  
ちょっと気分を変えたいときに



매실장아찌 오이  
梅たたききゅうり ¥290 (税込 ¥319)  
みずみずしいきゅうりと梅干しの酸味が  
お肉の脂とよく合います



참마 명란 마요네즈  
長芋明太マヨ ¥290 (税込 ¥319)  
長芋のシャキシャキとした食感と  
コクのある明太マヨがマッチ

# 서양식 | 欧風



**버섯 감바스**  
きのこニンニクの  
アヒージョ  
¥390 (税込 ¥429)  
オリーブオイルの香りと  
香ばしいニンニクの  
アヒージョ風トッピング

**토마토 양파 재우기**  
トマトとたまねぎの  
マリネ  
¥350 (税込 ¥385)  
ピリ辛トマトと  
シャキシャキたまねぎの  
フレッシュマリネ



# 쌈

## 包むトッピング

サンチュの代わりに包んで美味しい。



**깻잎**  
エゴマの葉  
¥290 (税込 ¥319)



**삼떡**  
三色韓餅  
¥290 (税込 ¥319)



**크레페**  
包みクレープ  
¥290 (税込 ¥319)

# 기본 | 定番



**풋고추**  
青唐辛子 ¥250 (税込 ¥275)  
韓国の辛口唐辛子、プッコチュ。  
サムギョブサルには欠かせません！



**마늘**  
ごろごろニンニク  
¥250 (税込 ¥275)  
パンチが足りないときにはこれ！



**돌김**  
韓国のり ¥250 (税込 ¥275)  
定番の味付きパリパリのり



**부추겉절이**  
ニラ辛ニラ ¥290 (税込 ¥319)  
フレッシュなニラのピリ辛和え



**구운 김치**  
焼きキムチ ¥290 (税込 ¥319)  
定番の焼き白菜キムチ



**콩나물무침**  
豆もやしナムル  
¥290 (税込 ¥319)  
どんなお肉にも合う万能トッピング



**고사리나물**  
ぜんまいナムル  
¥300 (税込 ¥330)  
おつまみにもぴったりの一品



**무당근나물**  
甘酢大根人参ナムル  
¥290 (税込 ¥319)  
甘酢の酸味といりごまの香ばしさ◎

추천  
おすすめ

# 철판구이 韓国鉄板焼き

ガツンとスタミナ満点！  
自慢の鉄板焼きです。  
食欲そそる香りはお酒にもぴったり

## 불고기



불고기  
野菜たっぷりのプルコギ  
甘辛い牛肉と野菜たっぷりのスタミナ韓国焼肉です **¥1,480** (税込 ¥1,628)

## 곱창볶음



곱창볶음  
旨辛味噌ホルモン  
ぶりぶりホルモンの食感と旨みがピリ辛味噌ダレに絡んで絶品 **¥1,280** (税込 ¥1,408)



쇠고기 전류  
牛すじチヂミ **¥620** (税込 ¥682)  
牛すじの旨み広がる定番の本格チヂミです

## 전류 — チヂミ



김치 치즈 전류  
キムチチーズチヂミ **¥620** (税込 ¥682)  
チーズのまろやかさがキムチと相性抜群！



牛・豚スープ

순두부찌개  
スンドゥブチゲ **¥980** (税込 ¥1,078)  
牛と豚のダブルスープに海鮮の旨味とコチュジャンの辛みが特徴のチゲスープ。  
卵黄と絡めて召し上られ。

## 국 — スープ



牛スープ

육개장  
ユッケジャン **¥980** (税込 ¥1,078)  
にんにく唐辛子に漬け込んだ牛肉を炒め、  
豆もやしや香味野菜と煮込んだ辛味スープです



# 나물 | ナムル

무당근나물  
甘酢大根人参ナムル  
¥290 (税込 ¥319)

콩나물  
豆もやしナムル  
¥290 (税込 ¥319)

시금치나물  
ほうれん草ナムル  
¥320 (税込 ¥352)

고사리나물  
ぜんまいナムル  
¥300 (税込 ¥330)

## 모듬 나물

ナムル盛り合わせ

¥590 (税込 ¥649)



# 김치 | キムチ

**추천**  
おすすめ

토마토김치  
丸ごとトマトキムチ  
¥400 (税込 ¥440)  
トマト丸ごと漬けちゃいました

배추김치  
白菜キムチ  
¥360 (税込 ¥396)

오이김치  
きゅうりキムチ  
¥380 (税込 ¥418)

창란젓  
チャンジャ  
¥480 (税込 ¥528)

깍두기  
大根キムチ  
¥380 (税込 ¥418)

진미무침  
するめキムチ  
¥460 (税込 ¥506)

## 모듬 김치

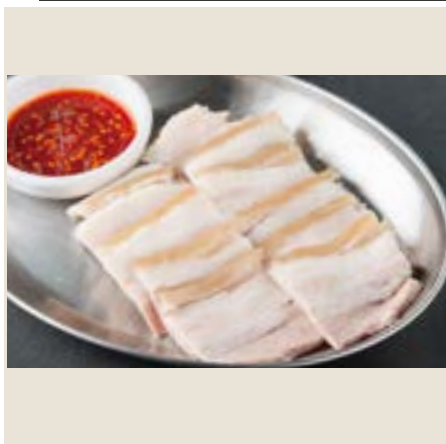
김치盛り合わせ

¥650 (税込 ¥715)



# 포차메뉴 | 韓国屋台料理

自慢の手作り韓国屋台料理は  
本場を再現したこだわりの味。



## 돼지수육

**추천**  
おすすめ  
特製蒸し豚 ¥720 (税込 ¥792)

自慢のしっとり蒸し豚は  
特製チョジャンで召し上がれ



## 잡채

オンマのチャプチェ ¥550 (税込 ¥605)

韓国春雨をたっぷり野菜と炒めました



## 만두

韓国焼き餃子 マンドゥ

もっちり薄皮にぎっしり  
具が詰まったマンドゥ

¥590 (税込 ¥649)

韓国風茶碗蒸し。  
スフレのようなふわふわ食感です

## 치즈계란찜

チーズケランチム

¥550 (税込 ¥605)

## 계란찜

ふわふわケランチム

¥480 (税込 ¥528)



# 포차메뉴

## 韓国屋台料理

自慢の手作り韓国屋台料理は  
本場を再現したこだわりの味。



간장게장

生海老の醤油漬け

カンジャンセウ ¥980 (税込 ¥1,078)

醤油の味がしっかり染み込み、  
プリッとした食感がたまらない

추천  
おすすめ

数量  
限定

양념게장

渡り蟹のヤンニョムケジャン

¥1,480 (税込 ¥1,628)

ヤンニョムの辛さが  
蟹の身の甘さを引き立たせます



깨잎장아찌

ごまの葉 醤油漬け

¥450 (税込 ¥495)

エゴマの葉を丁寧に漬け込みました。中毒性抜群のクセになる一品



깨잎장아찌 주먹밥

ごまの葉醤油漬けおにぎり

¥450 (税込 ¥495)

一度食べたらやみつき。  
パクパクと何個でも食べられちゃう



# 떡볶이 | トッポギ

추천  
おすすめ

라볶이

ラッポギ

¥680 (税込 ¥748)

ラーメン+トッポギがやみつき。屋台の定番B級グルメ!

떡볶이

赤辛トッポギ

¥580 (税込 ¥638)

もちもちお餅を  
旨辛ソースで



**명물**  
名物



# 볶음밥

サムギョプサルのめご飯  
鉄板ピビンパ

볶음밥

济州御飯

¥850 (税込 ¥935)

鉄板に残った食材も一緒に混ぜ 飯!  
鉄板の上に流れ出た豚肉の旨味を吸収して  
美味しくなるベジテジヤの定番めご飯です

チーズトッピング +¥150 (税込 ¥165)

## 밥 | ご飯

비빔밥

自家製ナムルの

ピビンパ ¥980 (税込 ¥1,078)

自家製ナムルとコチュジャンをお好みで

スープつき



불고기 김밥

プルコギと野菜のキンパ

牛肉とごま油の風味が口の中に広がります

¥780 (税込 ¥858)



김치 치즈 김밥

キムチとクリームチーズのキンパ

キムチの辛味とチーズのマイルドさが相性抜群

¥780 (税込 ¥858)

## 마무리

ちよい



냉면

本格一口冷麺 ¥480 (税込 ¥528)

そば粉配合ならではのほどよいコシの細麺と  
ヤンニョムが味の決め手の本格スープ  
食べやすいミニサイズでご用意しました

깨잎장아찌 주먹밥

ごまの葉醤油漬け

おにぎり ¥450 (税込 ¥495)

一度食べたらやみつき。  
パクパクと何個でも食べられちゃう



부추간장계란밥

ニラ醤油ぶっかけ

卵かけごはん

¥480 (税込 ¥528)

ニラの風味とシンプルな味つけが  
食欲を刺激するTKG

공기밥라이스 中 ¥200 (税込 ¥220) / 大 ¥250 (税込 ¥275)

# 소주 | 韓国焼酎

韓国の定番「ソジュ」は  
キンキンに冷やしストレートで味わうのが本場流。  
飲みやすいフルーツフレーバーも取り揃えております！

## 참이슬 차미슬



참이슬 プレーン	¥800 (税込 ¥880)
참이슬 자몽 グレープフルーツ	¥850 (税込 ¥935)
참이슬 포도 마스카ット	¥850 (税込 ¥935)
참이슬 자두 すもも	¥850 (税込 ¥935)

## 좋은데이 죠운데이



좋은데이 プレーン	¥800 (税込 ¥880)
좋은데이 자두 ゆず	¥850 (税込 ¥935)
좋은데이 석류 ザクロ	¥850 (税込 ¥935)
좋은데이 갈라만시 カラマンシー	¥850 (税込 ¥935)

소다

ソーダ割セット ウィルキンソントンサン +¥200 (税込 ¥220)



# 막걸리 | マッコリ

## 국순당 생막걸리

クッスンダン生マッコリ やかん **¥1,480** / グラス **¥400**  
(税込 ¥1,628) / (税込 ¥440)

ほんのりした甘さと酸味、微発泡でスッキリとした味わい  
 加熱処理を行わない生マッコリは「飲む美容液」とも呼ばれ、  
 生きた酵母と乳酸菌たっぷりで美容効果も抜群です。

## 막걸리 소다

マッコリソーダ グラス **¥450** (税込 ¥495)

## 과일 막걸리

フレーバーマッコリ やかん **¥1,580** / グラス **¥450**  
(税込 ¥1,738) / (税込 ¥495)

포도 마스카ット

배 梨

바나나バナナ

# 미초 | 美酢ミチョ

100% 果実発酵のお酢から作った果実のおいしさを楽しむ  
 飲むお酢です。果汁をそのまま発酵させるため天然果実の  
 マイルドな味が感じられ、フルーティーでまろやか。

## 미초 사워

美酢サワー

ALL **¥480** (税込 ¥528)

メガ **ALL ¥880** (税込 ¥968)

## ノンアルコール

미초 소다

美酢ソーダ

ALL **¥430** (税込 ¥473)



もう飲むなら  
ジョッキで飲もう。

**メガ  
ジョッキ**



## 사위 | サワー

- 레몬 사위 **메가조ッキ**  
 生レモンサワー ¥480 (税込 ¥528) / **¥880** (税込 ¥968)
- 유자 사위  
 ゆずサワー ¥480 (税込 ¥528) / **¥880** (税込 ¥968)
- 우롱 사위  
 우ー론하이 ¥480 (税込 ¥528) / **¥880** (税込 ¥968)
- 미초 사위  
 美酢サワー ¥480 (税込 ¥528) / **¥880** (税込 ¥968)

ざくろ / マスカット / もも / パイナップル / カラマンシー

## 하이볼 | 하이볼

- 하이볼 **메가조ッキ**  
 하이볼 ¥450 (税込 ¥495) / **¥750** (税込 ¥825)
- 진저에일 하이볼  
 ジンジャーハイ볼 ¥480 (税込 ¥528) / **¥880** (税込 ¥968)
- 콜라 하이볼  
 코크하이볼 ¥480 (税込 ¥528) / **¥880** (税込 ¥968)
- 유자 하이볼  
 ゆずハイ볼 ¥480 (税込 ¥528) / **¥880** (税込 ¥968)

## 매실주 | 梅酒

- 매실주  
 南高梅酒 ¥480 (税込 ¥528)

## 각테일 | カクテル ALL ¥480 (税込 ¥528)

- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 카시스 소다<br>カシスソーダ   | 진 토닉<br>ジントニック     |
| 카시스 오렌지<br>カシスオレンジ | 진 백<br>ジンバック       |
| 카시스 우롱<br>カシスウーロン  | 진 리키<br>ジンリッキー     |
| 피치 소다<br>ピーチソーダ    | 피지 네이블<br>ファジーネーブル |

## 맥주 | ビール

- 생맥주  
 生ビール ¥580 (税込 ¥638)
- 샌디 개프  
 シャンディガフ ¥630 (税込 ¥693)
- 무알콜 맥주는  
 ノンアルコールビール ¥480 (税込 ¥528)

# 음료수 | ソフトドリンク



칠성사이다  
チルソンサイダー ¥430 (税込 ¥473)



갈아만든 배  
すりおろし梨 ¥450 (税込 ¥495)



봉봉 포도  
ボンボンマスカット ¥450 (税込 ¥495)



미초 소다  
美酢ソーダ ALL ¥430 (税込 ¥473)

ざくろ / マスカット / もも / パイナップル / カラマンシー

콜라  
コーラ ¥380 (税込 ¥418)

진저에일  
ジンジャーエール ¥380 (税込 ¥418)

YUZUTEA  
ゆず茶 ¥380 (税込 ¥418)

오렌지쥬스  
オレンジジュース ¥380 (税込 ¥418)

우롱 차  
ウーロン茶 ¥380 (税込 ¥418)

옥수수 차  
コーン茶 ¥380 (税込 ¥418)

# 무한필

## 飲み放題プラン

チャミスル、マッコリ、美酢など  
約40種 飲み放題

100分

ノンアルコール

女性 ¥680 (税込 ¥748)

男性 ¥780 (税込 ¥860)

アルコール

¥980 (税込 ¥1,080)

\*コースご注文の場合のみご利用頂けます。

베리  
팥빙수  
베리파oppins



ふわっふわ  
ミルクかき氷 使用

口に入れた瞬間  
ふわっと溶ける食感が  
たまらない!

팥빙수

파oppins

ALL ¥850 (税込 ¥935)

ベジテジや名物韓国風かき氷「パoppins」!  
シェアしてOK、ひとりで楽しむのもOKな  
贅沢スイーツです



트로피컬  
팥빙수

트로피칼파oppins

초콜릿  
팥빙수

チョコレート파oppins