



CHEF'S PRIDE

LUNCH MENU 런치 메뉴

春 夏
봄 & 여름

11:30 ~ 16:00

※土曜日、日曜日、祝日にはランチメニューはありません。※우리는 토요일, 일요일, 공휴일에는 점심을 제공하지 않습니다.



매주 바뀌는
점심 메뉴

週替ランチ

셰프 추천 점심 메뉴 ¥1,000

내용은 문의해주세요

シェフお褒めのランチです。内容はお尋ねください。

파스타와 샐러드 런치 パスタとサラダのランチ

▼4종류 중 골라주세요.

▼4種からお選びください

茄子とベーコンの
トマトクリーム

- 가지와 베이컨의 토마토 크림 소스
- 일본식 버섯맛 和風きのこ
- 매콤한 미트 소스 辛口ミートソース
- 나폴리탄 ナポリタン



총각 ¥1,200

※미니 샐러드 포함 미니サラダ付き

※밥 또는 빵이 포함되어 있습니다.
※ライスかパンをお選びいただけます

추천 메뉴



원헌 특제 모듬 정식 盛り合わせ 定食 ¥2,410

기간 한정 期間限定

스토브에 제공됩니다
コンロで提供

야채와 와규
소스 구이 정식

밥, 반찬, 절임 반찬 포함

野菜と和牛の
うまダレ焼き定食
ご飯、小鉢、漬物 付

¥1,550



스토브에 제공됩니다
コンロで提供

삼겹살과 콩나물의
불고기 소스 정식

밥, 반찬, 절임 반찬 포함

豚バラもやしの
ブルコギソース定食
ご飯、小鉢、漬物 付

¥1,250



밥, 달걀 절임 반찬 포함
ご飯、生卵、漬物 付

스토브에
제공됩니다
コンロで提供



국산
소고기
国産牛

스키야키 정식 すき焼き定食 ¥1,500

이 정식은 모두
"밥" "반찬" "국" "절임"
이 붙습니다.

これらの定食はいずれも「ご飯」「小鉢」「汁物」「漬物」が付きます。

●표시 메뉴의 밥 곱빼기는 +¥50

●印のメニューのご飯大盛りは+50円



국산
가슴살
国産ムネ肉

닭튀김 정식 (향미 소스)

若鶏の唐揚定食

¥950



와규
사용
和牛入

햄버거 정식 (데미글라스 소스)

ハンバーグ定食

¥1,150



수제
自家製

게 크림 고로케와 새우 튀김 정식

かにクリームコロッケと海老フライの定食

¥1,100



국산
돼지고기
国産豚

돈까스 정식 (데미글라스 소스)

とんかつ定食

¥1,200



국산
가슴살
国産ムネ肉

치킨 커틀릿 정식 (양파 소스)

チキンカツ定食

¥950



오믈렛 정식 ▼4종류 중 골라주세요 4種からお選びください

オムレツ フレーン/パ/ 치즈/매운맛 미트

定食 プレーン ネギ チーズ 辛口ミート

총 각 ¥1,000



국산
소고기
国産牛

쇠고기 갈비 불고기 정식

牛カルビ 焼肉定食

¥1,400



국산
돼지고기
国産豚

돼지 로스 생강 구이 정식

豚ロースの 生姜焼き定食

¥1,000

표시 메뉴의 대자는 +¥100

●印のメニューの大盛りは+¥100



※미니サラダ付 ※미니 샐러드 포함

오믈렛 카레 オムレツ カレー ¥1,150



※미니サラダ付 ※미니 샐러드 포함

돈까스 카레 カツカレー ¥1,300



※미니サラダ付 ※미니 샐러드 포함

오므라이스 Омライス ¥1,250

기타 점심 시간에도
일반 메뉴에서
주문하실 수 있습니다

ランチタイムでも通常メニューからご注文OK

음료 메뉴 뒤에
일반 메뉴가 있습니다

ドリンクメニューのあとに通常メニューがございます



음료 세트는
어떠신가요?

상기 메뉴를 주문하시면
음료가 오른쪽 가격이 됩니다

ドリンクセットはいかがですか?
上記メニューをご注文いただくとドリンクが右記価格になります

●커피(핫·아이스/무당·가당) ●홍차(핫·아이스) ●오렌지 주스 ●우롱 차

총 각 ¥230

●카페오레(핫·아이스) ●코라 ●진저얼 ●그레이프フルーツ주스

총 각 ¥280

●카페오레 (핫, 아이스) ●콜라 ●진저에일 ●자몽 주스

점심과 함께 생맥주를
즐겨보세요

ランチと一緒に
生ビールをどうぞ

다음 페이지에서 생맥주 등 음료를
게재하고 있습니다

次のページから生ビールなどドリンクを掲載しています



테이크 아웃 도시락도 있습니다. 자세한 내용은 부담없이 문의하십시오.

ミュンヘンの料理はほぼ全てテイクアウトOK!
詳しくはお気軽におたずねください。

※표시 가격은 모두 부가세 포함입니다 ※表示価格は全て税込です

LUNCH MENU [SPRING & SUMMER]

20250424

DRINK MENU 1 DRAFT BEER



생맥주 생ビール

엄선한 상품 관리. 방금 나온 신선함을 즐기세요!!
厳選した商品管理。出来立ての新鮮さをお楽しみください!!

	오리지널 스타인 (도기) オリジナルスタイン(陶器)	구리 머그잔 銅製ジョッキ	작은 머그잔 小ジョッキ	중간 머그잔 中ジョッキ	큰 머그잔 大ジョッキ	점보 머그잔 ジャンボジョッキ	머그글라스 マググラス	피처 ピッチャー
	본고장의 기분을 즐겨보세요! 本場の気分で!	차가움이 유지됩니다! 冷たさキープ!	일반적인 ※ 글래스 사이즈 一般的※なジョッキサイズ					
글래스 용량 容量	580ml	530ml	435ml	630ml	800ml	1,000ml	330ml	1,800ml
생맥주 생ビール	¥1,000	¥1,000	¥720	¥940	¥1,100	¥1,350	¥650	¥2,700
흑생맥주 黒生ビール 하프&하프 ハーフ&ハーフ	¥1,030	¥1,030	¥740	¥970	¥1,130	¥1,410	¥670	¥2,840

●기타 생맥주 その他の生ビール

※원헌에서는, 「작은 잔」이 일반적인 중 잔 크기입니다.
※ミュンヘンでは、「小ジョッキ」が一般的な中ジョッキサイズです。

휴가르덴 화이트 ヒューガルデンホワイト

벨기에 맥주를 대표하는 흰색 맥주. 과일로 상쾌한 맛. 효모가 살아있는 생맥주 (분류상은 발포주).

ベルギービールを代表する白ビール。フルーティーで爽やかな味わい。酵母が生きた生ビール(分類上は発泡酒)。

대 800ml ¥1,350
소 400ml ¥880

숙선 熟撰 (じゅくせん)

모든 소재를 엄선한 깊은 맛의 프리미엄 생맥주.

すべての素材を厳選した深い味わいのプレミアム生ビール。

420ml ¥800

페로니 나스트로 아즈로 페ロニ ナストロアズロ

이 프리미엄 이탈리아 맥주는 1963년 이탈리아 로마에서 태어났습니다. 쓴맛과 매콤한 감귤 향을 자랑하며, 놀랍도록 상쾌하고 깨끗한 마무리가 특징입니다.

1963年イタリアのローマで誕生した、プレミアムイタリアンビール。苦味と柑橘類のスパイシーな香り、すっきりとした後味。

390ml ¥800

브루독 펑크 IPA 브루독펑크 IPA

자몽, 파인애플, 라이치 같은 열대 과일의 아로마와 캐러멜 향이 어우러져 깔끔한 쓴맛으로 마무리됩니다.

グレープフルーツ、パイナップル、ライチのようなトロピカルフルーツとキャラメルの香りが漂い、最後にシャープな苦味が残る。

대 550ml ¥1,350
소 300ml ¥880

●카테일 생맥주 カクテル生ビール

블랙 & 레드 ブラック&レッド	레드아이 レッドアイ	샹디 가프 シャンディ・ガフ	카시스비아 カシスピア	말차 비아 抹茶ビア	자몽 맥주 グレープフルーツビア	칸팔리비아 カンパリア	에그노그 エッグノグ
흑생맥주×토마토주스 黒生ビール×トマトジュース	생맥주×토마토 주스 生ビール×トマトジュース	생맥주×진저에일 生ビール×ジンジャーエール	생맥주×카시스 生ビール×カシス	생맥주×말차 生ビール×抹茶	생맥주×자몽주스 生ビール×グレープフルーツジュース	생맥주×칸파리 生ビール×カンパリ	흑생맥주×노른자 黒生ビール×卵の黄身

DRINK MENU

드링크 메뉴

2

WORLD BEER & COCKTAIL ETC.



● 전 세계의 맥주 世界のビール

- | | | |
|--|---|--|
| <p>각
¥800</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 바드와이저 (미국) ● 코로나 (멕시코) ● 하트랜드 (일본) | <p>각
¥900</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 카를스버그 (덴마크) ● 하이네켄 (네덜란드) ● 아사히 슈퍼 드라이 병맥주 (일본) | <ul style="list-style-type: none"> ● 빌스너 우르켈 (체코) ● 기네스 스타우트 (아일랜드) ● 드래프트 기네스 (아일랜드) |
|--|---|--|

<p>베르덴부르크 (독일)</p>  <p>白ビール 화이트 맥주 500ml alc:5.0% ¥1,350</p>  <p>바로크· 다운켈 바로크 던켈 330ml alc:4.5% ¥1,000</p>	<p>시메이 맥주 (벨기에)</p>  <p>Alc. 7.0% 赤라벨 ¥1,050</p>  <p>Alc. 8.0% 白라벨 ¥1,200</p>  <p>Alc. 9.0% 靑라벨 ¥1,250</p> <p>● 빨간색 라벨 ○ 화이트 라벨 ● 파란색 라벨</p>	<p>brewdog (스코틀랜드)</p>  <p>엘비스·주스 엘비스 주스 330ml alc:6.5% ¥900</p>  <p>헤이지·제인 JULICY'do 330ml alc:5.0% ¥900</p>
<p>슈넵스</p>  <p>● 슈넵스 알코올 도수 38도. (진) 슈넵스는 위장에 활력을 주고 소화를 돕는 작용이 있습니다. 독일에서는 맥주를 마시기 전이나 식후에 이것을 즐기는 습관이 있습니다. 알코올도수 38도. (진) 슈넵스는 胃에 활력을 주며, 消化を助ける作用があります. ドイツではビールを飲む前や食後にこれを楽しむ習慣があります.</p>	<p>슈타인 헤이거</p>  <p>● 슈타인 헤이거 ¥600</p>	<p>무알코올 맥주</p>  <p>● 무알코올 맥주 아사히 제로 ¥650</p>

● 카테일 그 외 각테일 등 문의해 주세요. 其他カクテル色々お問い合わせください.

- | | | |
|--|---|---|
| <p>GIN (진) 각 ¥800</p> <p>진백(진저에일) 진파ック
진토닉(토닉 워터) 진트니ック
진라임(라임) 진즈라이ム</p> | <p>CASIS (카시스) 각 ¥800</p> <p>카시스 소다(소다) 카시스ソーダ
카시스 오렌지(오렌지) 카시스オレンジ
샬리 템플(오렌지+소다) シャーリーテンブル</p> | <p>DITA (라이치) 각 ¥800</p> <p>디타 오렌지(오렌지) 디타オレンジ
디타 소다(소다) 디타ソーダ
디타 포도(자몽) 디타グレープ</p> |
| <p>VODKA (보카) 각 ¥800</p> <p>모스코뮐(진저에일+라임) 모스코ミュール
보드카 토닉(토닉 워터) 워ッカトニック
스크류 드라이버(오렌지) スクリュードライバー</p> | <p>CANPARI (캄파리) 각 ¥800</p> <p>캄파리 소다(소다) カンパリスーダ
캄파리 오렌지(오렌지) カンパリオレンジ</p> | <p>WINE (와인) 각 ¥800</p> <p>용골 키얼 단맛 / 매운맛 甘口/辛口
(카시스 + 화이트 와인) 카시스+白ワイン
카디널(카시스+레드 와인) 카ーディナル(カニス+赤ワイン)</p> |
| | <p>PEACHTREE (피치) 각 ¥800</p> <p>피치피즈(소다) 피チフィズ
피치 네이블(오렌지) ファジーネーブル</p> | |

DRINK MENU

드링크 메뉴

3

SHOCHU, JAPANESE SAKE & WHISKY ETC



하이볼·사워

● 하이볼·사워

하이볼 (블랙 니카)

● 하이볼 (블랙 니카) ¥600

하이볼 (진저 에일, 콜라, 레몬)

● 하이볼 (진저 에일, 콜라, 레몬) 각 ¥700

사워 (메, 레몬, 라임, 칼피스)

● 사워 (매화, 레몬, 라임, 칼피스) 각 ¥650

메주

● 매실주 ¥750

杏露酒

● 살구 소주 ¥750

日本酒

● 일본주

月桂冠特選

● 월계관 특선 (180ml) ¥780

【冷酒】月桂冠山田錦辛口純米

京都·伏見

● [냉주] 월계관 야마다 금신구 순쌀 (300ml) ¥1,200

교토·후시미

【스파클링 청주】月桂冠うたかた

● [스파클링 청주] 월계관 우타카타 (300ml) ¥1,300

【純米吟醸】玉乃光生酒

京都·伏見

● [순미 음양] 타마노 미츠사케 (300ml) ¥1,400

교토·후시미

焼酎

● 소주

ロック, 水割り, お湯割り, 又ご希望でレモン, 梅干しをお付けいたします (梅干しの場合はプラス¥50).
 락, 물 나누기, 온수 나누기, 또 희망으로 레몬, 매실 건초를 붙이겠습니다 (매실 건초의 경우는 플러스 ¥50).

麦

보리

① 이이치코 ¥650

特選一番札

② 특선 이치방레이 ¥680

芋

감자

③ 사츠마 백파 ¥650

金黒

④ 금흑 ¥680

赤霧島

⑤ 아카기리시마 ¥800

富乃宝山

⑥ 토미노호산 ¥800

そば

메밀

⑦ 현암 ¥700

黒糖

흑설탕

喜界島

⑧ 기카이시마 ¥700

ボトル

병 ※1 ※2

①②③⑦ 각 ¥4,200

④⑧ 각 ¥4,800

⑤⑥ 각 ¥5,300

※1 레귤러볼트는 아이스·워터 一人前: ¥420 (볼트注文時は無料) ※2 追加의 탄산·우롱차는 1本 ¥210
 ※1 레귤러 병은 아이스·워터 1인분: ¥420 (병 주문시는 무료) ※2 추가의 탄산·우롱차는 1개 ¥210

위스키-各種 (하이볼·수割り·록 등)

● 위스키 각종 (하이볼·물 나누기·락·스트레이트)

	ショット(S) 샷(S) ※3	ショット(W) 샷(W) ※3	レギュラーボトル 정규병 ※1 ※2	ショット(S) 샷(S) ※3	ショット(W) 샷(W) ※3	レギュラーボトル 정규병 ※1 ※2
위스키 위스키 니카 프론티어 니카 프론티어	¥800	¥1,500	¥7,500 ※ ※500ml 병	¥700	¥1,300	¥9,200
위스키 위스키 부시밀스 부시밀스	¥800	¥1,500	¥10,700	¥700	¥1,300	¥9,200
위스키 위스키 슈퍼 니카 슈퍼 니카	¥850	¥1,600	¥11,700	¥700	¥1,300	¥9,200
위스키 위스키 올드 파 올드 파	¥1,000	¥1,900	¥13,200	¥700	¥1,300	¥9,200
위스키 위스키 타케츠루 타케츠루	¥1,250	¥2,400	¥16,200	¥700	¥1,300	¥9,200
비번 비번 IW 하퍼 IW 하퍼	¥700	¥1,300	¥9,200	¥700	¥1,300	¥9,200
비번 비번 잭 다니엘 잭 다니엘	¥700	¥1,300	¥9,200	¥700	¥1,300	¥9,200
스카치 스코치 카티 서크 카티 서크	¥700	¥1,300	¥9,200	¥700	¥1,300	¥9,200
스카치 스코치 화이트 호스 화이트 호스	¥700	¥1,300	¥9,200	¥700	¥1,300	¥9,200

※1 레귤러볼트는 아이스·워터 一人前: ¥420 (볼트注文時は無料) ※2 追加의 탄산·우롱차는 1本 ¥210 ※3 진저에일와라·콜라와리는 ¥110 추가
 ※1 레귤러 병은 아이스·워터 1인분: ¥420 (병 주문시는 무료) ※2 추가의 탄산·우롱차는 1개 ¥210 ※3 진저에일와라·콜라와리는 ¥110 추가

DRINK MENU

드링크 메뉴

4

WINE & SOFT DRINK



● 기간 한정 와인 期間限定ワイン

- 레드 하프 병** (미디엄 바디) **필론 루즈** (미디엄 바디) **프랑스** **¥2,200**
- 레드 레귤러 병** (풀바디) **아르볼레다 쉬라** (풀바디) **칠레** **¥5,000**

- 화이트 하프 병** (조금 매운맛) **필론돌** (조금 매운맛) **프랑스** **¥2,200**
- 화이트 레귤러 병** (매운맛) **카자르 가르시아** (매운맛) **포르투갈** **¥3,800**
- 화이트 레귤러 병** (매운맛) **무스카데** (매운맛) **프랑스** **¥4,500**

● 유리 와인

글라스 와인

레드
(미디엄 바디)
(미디엄 바디)
¥600



화이트
(조금 매운맛)
(中辛口)
¥600



로제
(조금 매운맛)
(中辛口)
¥600



하우스 와인 데칸터
하우스 와인 데칸터
레드 화이트 500ml
각 **¥1,800**

● 하프 병 하프 보틀 레드

프론테라 카베르네 (미디엄 바디) **프론테라 카베르네** (미디엄 바디)
칠레 **¥1,800**

● 하프 병 하프 보틀 화이트

프론테라 샤르도네 (매운맛) **프론테라 샤르도네** (辛口)
칠레 **¥1,800**

● 레귤러 병 레귤러 보틀 레드

프론테라 메를로 로제 (매운맛) **프론테라 메를로 로제** (매운맛)
신선하고 스마트한 맛 **칠레** **¥3,400**

돈나 카테리나 (미디엄 바디) **돈나 카테리나** (미디엄 바디)
갈리오포종, 매운 향기 **이탈리아** **¥3,900**

바라에탈 카베르네 소비뇽 (미디엄 바디) **바라에탈 카베르네 소비뇽** (미디엄 바디)
베리 향, 붉은 고기와 잘 어울립니다 **프랑스** **¥3,900**

시에나 (미디엄 바디) **시에나** (미디엄 바디)
멜로종, 고기 요리 전반과 궁합 **루마니아** **¥4,800**

부르그뉴 피노 누아 (매운맛/미디엄 바디) **부르그뉴 피노 누아** (매운맛/미디엄 바디)
화려한 향과 우아한 맛 **프랑스** **¥7,800**

● 레귤러 병 레귤러 보틀 화이트

돈나 크리스티나 (조금 매운맛) **돈나 크리스티나** (조금 매운맛)
열대 과일과 건조 향기 **이탈리아** **¥3,900**

바라에탈 샤르도네 (매운맛) **바라에탈 샤르도네** (매운맛)
과일 향이 나고 상쾌한 맛 **프랑스** **¥4,000**

토레스 비냐 에스메랄다 (매운맛) **토레스 비냐 에스메랄다** (매운맛)
화려하고 과일 향이 가득하며, 편안한 맛 **스페인** **¥4,500**

브루클라이어 (간코우) **브루클라이어** (간코우)
독일 화이트 와인 독특한 단맛, 마시기 쉬워요 **독일** **¥6,000**

샤블리 (매운맛) **샤블리** (매운맛)
프랑스 흰 매운 입의 정령, 상쾌하고 품위있습니다 **프랑스** **¥6,500**

● 프리미엄 음료

와인 기분으로
와인 분위기로
ノンアルコール
비 알코올

- 망고
- 카시스
- 그레이프
- 포도



● 청량 음료

- 핫 커피
- 아이스 커피
- 아이스티
- 우롱 차
- 바야리스 오렌지
- 자몽 주스
- 토마토 주스
- 진저엘
- 코카콜라
- 칼피스워터
- 토닉 워터
- 월킨슨 탄산
- 미네랄 워터

※표시 가격은 모두 부가세 포함입니다 ※表示価格は全て税込です



München
SPECIALTY

名物

DEEP-FRIED

若鶏の唐揚

YOUNG CHICKEN



재료는 모두 국산 신선한 어린 닭

素材はすべて国産フレッシュ若鶏

국산 신선한 닭고기만을 고집한지 벌써 70여년, 매일 구입 하여 계속해 온 원헌 자랑의 닭튀김.

순살은 담백하면서 맛 깊은 가슴살을 사용, "뼈 치킨"는 소재의 맛을 가득 사용해 마무리했습니다.

国産フレッシュ若鶏にこだわりつづけて 70余年、毎日仕入れ・仕込み続けてきたミュンヘン自慢の唐揚。

「骨なし」はあっさりながら味わい深いむね肉を使用、「骨付き」は素材の旨みを余すところなく仕上げました。



名物 若鶏の唐揚

명물 닭튀김

[순살/뼈 있음] [骨なし/骨付き]

2개 ^各ピース **¥500**

4개 ^各ピース **¥1,000**

※사진은 이미지입니다 ※写真はイメージです



작은 닭 튀김

[향미 소스/향미 네기마요/스위트 칠리소스]

若鶏の唐揚 [香味ソース / 香味ネギマヨ / 스위트チリソース] ^各 **¥1,200**



ライス・スープセット
+ **쌀 스프 세트**
※大盛りは+¥50 ※밥 곱빼기는 +¥50



¥460



パン・スープセット
+ **빵 스프 세트**



¥460

세트 + 메뉴



サラダ・スープセット
+ **샐러드 스프 세트** **¥460**

+ **쌀** 라이스 ※밥 곱빼기는 +¥50 ※大盛りは+¥50

+ **빵**(바게트) 빵(바게트)

+ **미니 샐러드** 미니샐러드

+ **옥수수 포트주 수프** 콘포타주 수프 ^各 **¥350**



테이크 아웃 도시락도 있습니다. 자세한 내용은 부담없이 문의하십시오.

ミュンヘンの料理はほぼ全てテイクアウトOK!
詳しくはお気軽におたずねください。

※표시 가격은 모두 부가세 포함입니다 ※表示価格は全て税込です

LUNCH MENU [SPRING & SUMMER]

20250424



※사진은 이미지입니다
※写真はイメージです



해산물 마리네 シーフードのマリネ
새우, 오징어, 문어, 가리비
海老・イカ・タコ・ホタテ **¥1,350**



아부리 참치 あぶりマグロ
特製醤油だれ
특제 간장 소스 **¥1,500**



로스트 비프 ローストビーフ
¥1,350



훈제 연어 スモークサーモン
¥1,350



치즈 여러가지 チーズ色々盛合せ
모듬 **¥1,300**



살라미의 모듬 サラミの盛合せ
¥1,200



감자 샐러드 ポテトサラダ
¥850



스틱 야채 スティック野菜
¥700



다양한 야채의 色々野菜の
自家製ピクルス
수제 피클 **¥820**



마늘 토스트 ガーリックトースト
¥520



오일 서딘 オイルサーディン
¥980



호타루오징어의 ほたるいかの
沖漬け
오키즈케 **¥700**



문어의 タコのわさび漬け
와사비 절임 **¥700**



아라레 모듬 あらの盛合せ
¥600



냉두부 冷奴
¥500



완두콩 枝豆
¥450



테이크 아웃 도시락도 있습니다. 자세한 내용은 부담없이 문의하십시오.

ミュンヘンの料理はほぼ全てでテイクアウトOK!
詳しくはお気軽におたずねください。

※표시 가격은 모두 부가세 포함입니다 ※表示価格は全て税込です

HORS-D'OEUVRE
20250424



샐러드·채소 기반 요리

SALAD | VEGETABLE-BASED DISHES

※사진은 이미지입니다
※写真はイメージです



특제 타코스

特製タコス

¥1,100



해산물 샐러드

シーフードサラダ

¥1,650



생 햄과
파르미지아노 샐러드

生ハムとパルメジャーノの
サラダ

¥1,380



야채 샐러드

野菜サラダ

¥1,150



두부와 야채
샐러드

豆腐と野菜の
サラダ

¥920



차가운 토마토
샐러드

冷しトマトの
サラダ

¥880



감자샐러드

ポテトサラダ

¥850



양파 슬라이스

オニオンライス

¥650



다양한 야채의
수제 피클

色々野菜の
自家製ピクルス

¥820



다양한 따뜻한 야채

色々
温野菜

¥1,250



시금치 소테

ほうれん草のソテー

¥1,000



사워크라우트

ザワークラウト
[温・冷]

[온·냉]

¥730



테이크 아웃 도시락도 있습니다. 자세한 내용은 부담없이 문의하십시오.

ミュンヘンの料理はほぼ全てテイクアウトOK!
詳しくはお気軽におたずねください。

※표시 가격은 모두 부가세 포함입니다 ※表示価格は全て税込です

SALAD・VEGETABLE-BASED DISHES_S
20250424



※사진은 이미지입니다
※写真はイメージです



튀 김

DEEP-FRIED THINGS



민헨명물
ミュンヘン名物

명물 닭튀김
[순살]
若鶏の唐揚【骨なし】

2ピース 香 ¥500
4ピース 香 ¥1,000



민헨명물
ミュンヘン名物

명물 닭튀김
[뼈 있음]
若鶏の唐揚【骨付き】

2ピース 香 ¥500
4ピース 香 ¥1,000



특제 게 크림 고로케 (3개)

特製カニクリームコロッケ (3個) ¥960



새우 튀김 (3개)
海老フライ (3尾)

¥1,850



젊은 닭 튀김 향미 소스

若鶏の唐揚 香味ソース ¥1,200



젊은 닭 튀김 향미 네기마요

若鶏の唐揚 香味ネギマヨ ¥1,200



젊은 닭 튀김 스위트 칠리소스

若鶏の唐揚 スイートチリソース ¥1,200



오징어 튀김
いかのフライ

¥1,100



수제 감자 튀김 (버터 포함)

自家製ポテトフライ (バター添え) ¥850



안초비 갈릭 포테토

アンチョビガーリックポテト ¥950



독일 감자 (카레 맛)

ジャーマンポテト (カレー風味) ¥950



감자 소세지 치즈 구이

ポテト・ソーセージのチーズ焼 ¥1,150

세트 + 메뉴

ライス・スープセット
+ **쌀 스프 세트** ¥460
※大盛りは+¥50 ※밥 곱빼기는 +¥50

세트 + 메뉴

빵·스ूप세트
+ **빵 스프 세트** ¥460

세트 + 메뉴

샐러드·스ूप세트
+ **샐러드 스프 세트** ¥460

세트 + 메뉴

쌀 라이스 ※밥 곱빼기는 +¥50 ※大盛りは+¥50
+ 빵(바게트)パン(バケツト)
+ 미니 샐러드 미니サラダ 各
+ 옥수수 포토주 수프 コーンポタージュ 各 ¥350

테이크 아웃 도시락도 있습니다. 자세한 내용은 부담없이 문의하십시오. ミュンヘンの料理はほぼ全てでテイクアウトOK! 詳しくはお気軽におたずねください。

※표시 가격은 모두 부가세 포함입니다 ※表示価格は全て税込です

DEEP-FRIED THINGS
20250424



※사진은 이미지입니다
※写真はイメージです

 **해산물**
SEAFOOD



해산물 감바스 シーフードのアヒージョ
¥1,580



해산물 마리네 シーフードのマリネ
새우, 오징어, 문어, 가리비
海老・イカ・タコ・ホタテ
¥1,350



해산물 마카로니 그라탕 シーフードマカロニグラタン
¥1,400



가리비 간장 버터 소스 ホタテの貝柱しょうゆバター
¥1,980



작은 새우 칠리 소스 小海老のチリソース
¥1,350



갈릭 쉬림프 ガーリックシュリンプ
¥1,500



아부리 참치 특제 간장 소스 あぶりマグロ特製醤油だれ
¥1,500



훈제 연어 スモークサーモン
¥1,350



호타루오징어의 오키즈케 ほたるいかの沖漬け
¥700

 **ライス・スープセット**
+ **쌀 스프 세트** ※大盛りは+¥50 ※밥 곱빼기는 +¥50
¥460

 **빵·스ूप세트**
+ **빵 스프 세트**
¥460

 **샐러드·스ूप세트**
+ **샐러드 스프 세트**
¥460

+ **쌀** ライス ※밥 곱빼기는 +¥50 ※大盛りは+¥50
+ **빵** (바게트)パン(バケット)
+ **미니 샐러드** ミニサラダ
+ **옥수수 포타주 수프** コーンポタージュ **各** **¥350**

 **테이크 아웃 도시락도 있습니다. 자세한 내용은 부담없이 문의하십시오.** ミュンヘンの料理はほぼ全てでテイクアウトOK! 詳しくはお気軽におたずねください。

※표시 가격은 모두 부가세 포함입니다 ※表示価格は全て税込です



고기 요리
MEAT

※사진은 이미지입니다
※写真はイメージです



와규 쇠고기 스투 和牛ビーフシチュー
¥1,900



와규 야키샤부 和牛焼しゃぶ (和牛カルビ)
¥1,650



야채와 와규의 소스 구이 野菜と和牛のうまダシ焼き
¥1,400



삼겹살과 콩나물의 불고기 소스 구이 豚バラもやしのフルコギソース
¥1,100



사로인 스테이크 サーロインステーキ
100g ¥2,050 / 200g ¥3,380



스타미나 찍스테이크 スタミナサイコロステーキ
¥1,900



햄버거 스테이크 ハンバーグステーキ 玉子添え (달걀 프라이 곁들임)
¥1,600



마늘 간장 돼지 스테이크 トンテキ ガーリック醤油
¥1,750



원헨 특제 모듬 요리 ミュンヘン特製 盛合せ料理
¥1,950



리브·디렉스 リブ・デラックス (スベアリブ) [国産豚]
¥2,100



쇠고기 커틀릿 ビーフカツレツ
¥2,100



스키야키 핫팟 すき焼鍋
¥1,600

ライス・スープセット
+ **쌀 스프 세트** ¥460
※大盛りは+¥50 ※밥 곱빼기는 +¥50

세트 세트 + 메뉴
パン・スープセット
+ **빵 스프 세트** ¥460

サラダ・スープセット
+ **샐러드 스프 세트** ¥460

+ **쌀** 라이스 ※밥 곱빼기는 +¥50 ※大盛りは+¥50
+ **빵** (바게트) 판 (バケット)
+ **미니 샐러드** 미니サラダ 各
+ **옥수수 포타주 수프** コーンポタージュ 各 ¥350

테이크 아웃 도시락도 있습니다. 자세한 내용은 부담없이 문의하십시오. ミュンヘンの料理はほぼ全てでテイクアウトOK! 詳しくはお気軽におたずねください。



소시지
SAUSAGE

※사진은 이미지입니다
※写真はイメージです



**사와크라ウト와
화이트 소시지 조림** ザワークラウトと
白ソーセージのポイル
¥1,350



화이트 소시지 조림 白ソーセージのポイル
¥1,050



**허브 돼지고기
브랏부어스트** ハーブ豚のブラートヴルスト
¥1,250



초리소 (매운 맛) チョリソー(ピリ辛)
¥1,050



프랑크푸르트 フランクフルト
¥1,050



**뼈가 있는 프랭크
페퍼 맛** 骨付きフランク ペッパー風味
¥1,050



**바질 소스를 곁들인
소세지** 色々ウィンナー
バジルソース添え
¥1,150



**추천
메뉴**

소시지 모듬 ソーセージ盛り合わせ

우리는 프랑크푸르트, 뼈에 양념한 페퍼 소시지, 삶은 바이스위스트 소시지, 초리조, 그리고 돼지고기 소시지로 이루어진 5 종류의 소시지가 담긴 접시를 준비했습니다. 이것은 감자와 사워크라ウト도 함께하는 훌륭한 접시입니다.

프랑크푸르트, 뼈付きフランクペッパー風味, 白ソーセージ, チョリソー, ポークウインナーの5種を盛り合わせにしました。付け合わせにポテトとザワークラウトもついているおトクなプレートです。
¥1,850

ライス・スープセット
+ **쌀 스프 세트** ※大盛りは+¥50 ※밥 곱빼기는 +¥50
¥460

세트 + 메뉴
+ **빵 스프 세트** パン・スープセット
¥460

+ **샐러드 스프 세트** サラダ・スープセット
¥460

+ **쌀** ライス ※밥 곱빼기는 +¥50 ※大盛りは+¥50
+ **빵** (바게트) パン(バケット)
+ **미니 샐러드** ミニサラダ 各
+ **옥수수 포타주 수프** コーンポタージュ 各
¥350

테이크 아웃 도시락도 있습니다. 자세한 내용은 부담없이 문의하십시오. ミュンヘンの料理はほぼ全てテイクアウトOK! 詳しくはお気軽におたずねください。

※표시 가격은 모두 부가세 포함입니다 ※表示価格は全て税込です

SAUSAGE
20250424



그라탕·오믈렛
GRATIN | OMELET

※사진은 이미지입니다
※写真はイメージです



해산물 마카로니 그라탕 シーフードマカロニグラタン
¥1,400



가지와 버섯 토마토 치즈 오븐 구이 茄子とエリンギのトマトチーズオーブン焼
¥1,200



플레인 오믈렛 プレーンオムレツ
¥900



파 오믈렛 ネギオムレツ
¥950



치즈 오믈렛 チーズオムレツ
¥950



매운 맛 고기 오믈렛 辛口ミート入りオムレツ
¥950



깜짝 점보 오믈렛 びっくりジャンボオムレツ
플레인 오믈렛의 3배! 소시지 버섯 포함 プレーンオムレツの3倍!ソーセージ・マッシュルーム入り
약 30cm!
¥1,700



오므라이스 オムライス
¥1,250



테이크 아웃 도시락도 있습니다. 자세한 내용은 부담없이 문의하십시오.

ミュンヘンの料理はほぼ全てテイクアウトOK!
詳しくはお気軽におたずねください。

※표시 가격은 모두 부가세 포함입니다 ※表示価格は全て税込です

GRATIN・OMELET
20250424



※사진은 이미지입니다
※写真はイメージです



피자·국수·밥
PIZZA | NOODLE | RICE



믹스 피자 ミックスピザ
¥1,680



마르게리타 피자 マルゲリータピザ
¥1,680



안초비 시실리안 피자 アンチョビ シシリアンピザ
¥1,680



파 듬뿍 구운 우동 (와규 포함) ねぎたっぷり焼うどん (和牛入り)
¥1,250



일본식 버섯 스파게티 和風きのこスパゲティ
¥1,200



매콤한 미트소스 스파게티 辛口ミートソーススパゲティ
¥1,200



가지와 베이컨의 토마토 크림 스파게티 茄子とベーコンのトマトクリームスパゲティ
¥1,200



철판 나폴리탄 스파게티 鉄板ナポリタンスパゲティ
¥1,300



해산물 필라프 シーフードピラフ
¥1,300



갈릭 비프라이스 ガーリックビーフライス
¥1,300



쇠고기 샌드 ビフカツサンド
¥2,100



마늘 토스트 ガーリックトースト
¥520



오므라이스 オムライス
¥1,250



오믈렛 카레 オムレツカレー
¥1,150
폭신폭신한 계란을 얹은 카레 라이스
ふわふわの卵をのせたカレーライス
※大盛りは+¥100 ※콤백기는 +¥100



와규 쇠고기 카레 和牛ゴロっとビーフカレー
¥1,900
※大盛りは+¥100 ※콤백기는 +¥100



가츠 카레 カツカレー
¥1,300
※大盛りは+¥100 ※콤백기는 +¥100



테이크 아웃 도시락도 있습니다. 자세한 내용은 부담없이 문의하십시오.

ミュンヘンの料理はほぼ全てテイクアウトOK!
詳しくはお気軽におたずねください。

※표시 가격은 모두 부가세 포함입니다 ※表示価格は全て税込です

PIZZA・NOODLE・RICE
20250424



※사진은 이미지입니다
※写真はイメージです



디저트
DESSERT



호박 푸딩

かぼちゃプリン

¥700



초코 브라우니

チョコブラウニー

¥650



바스크 치즈 케이크

バスクチーズケーキ

¥750



애플 파이

アップルパイ

¥650



아이스크림 (바닐라)

アイスクリーム(バニラ)

¥400



아이스크림 (초콜릿)

アイスクリーム(チョコレート)

¥400



아이스크림 (말차)

アイスクリーム(抹茶)

¥400



유자 셔벗

柚子シャーベット

¥500

같이 드셔보세요

ご一緒にどうぞ

- ➕ 커피 ホットコーヒー
- ➕ 홍차 紅茶
- ➕ 카페오레 カフェオレ

各 ¥450

그 외 각종 음료가 준비되어 있습니다.
자세히는 음료 페이지를 참고해주세요.

その他各種ドリンクを取り揃えております。詳しくはドリンクページをご覧ください。



테이크 아웃 도시락도 있습니다. 자세한 내용은 부담없이 문의하십시오.

ミュンヘンの料理はほぼ全てテイクアウトOK!
詳しくはお気軽におたずねください。

※표시 가격은 모두 부가세 포함입니다 ※表示価格は全て税込です

DESSERT
20250424