



これが話題のサンパ!!



「サム」は包む。そして、「パッ」はごはんの意。
本場韓国ではサンパを専門とする店もあるほど代表的な料理の一つです。

サンチュなど大きめの葉野菜にお肉やごはんをのせ、

サムジャンと呼ばれる味噌と一緒に包んで食べるのが一般的です。

厳選された旬の新鮮野菜をたくさん食べられ、ビタミン・鉄分・ミネラルなど

現代人に不足しがちな栄養素※をしっかりと補給できるヘルシーな料理として、特に女性に大人気です。

※ビタミンA、ビタミンB1、B2、B6、ビタミンC、鉄分、ミネラル、カルシウム、リン、カリウム、βカロテン、アリシン、オレイン酸、ステアリン酸、葉酸 etc.

松庵流 特選サンパセット

3,180

お肉牛バラ、豚バラの盛合わせ・14種類の包み野菜プレート・3種の韓国おかず

税込 3,498

※薬味セット(海鮮サムジャン味噌・薬味ネギ・刻みキムチ・にんにく・青唐辛子)

※の薬味セットは、おかわり無料ですのでスタッフまでお申し付けください。

追加の包み野菜

サンチュ／ごまの葉

550

税込 605

14種類の包み野菜プレート

「ハーフ」1,100 1,980

税込 1,210 税込 2,178

追加のお肉150g

1,500

牛バラ、豚バラの盛合わせです。

税込 1,650



写真は「松庵流 特選サンパセット」二人前です。

野菜により、
貧血予防・ストレス解消・疲労回復・ダイエット・美肌効果に期待ができます。

特選サンパの食べ方



1.「専用ダレ」に漬けてお肉を焼きます。

牛バラはくぐらせる程度、豚バラは漬け込むように長めに浸すと味がしっかり付きます。

2.サンチュなど大きめの野菜を選び、 そのうえに2・3種類のお好きな野菜と焼いたお肉をのせます。

香りのアクセントとなる香味野菜を一種類入れると、さまざまな味をお楽しみいただけます。
(ごまの葉、大葉、サラダセロリ、ルッコラ、赤軸ほうれん草など)

3.薬味ネギ・海鮮サムジャン味噌などをのせ、 くると包んで食べます。

(刻みキムチ・にんにく・青唐辛子はお好みでどうぞ)

薬味類は全ておかわり自由です。お気軽にスタッフにお申し付けください。

※もちろんカルビやロース・ハラミなども、包んで食べてみてください。

※野菜だけでなく、ご飯を包むなど食べ方は自由です。ぜひお気に入りの食べ方を探してみてください。

※もし包み野菜が余ったら、お肉を追加したり、ご飯を包んだり、野菜に海鮮サムジャン味噌をつけてバリバリと食べてみてください。



刺身



生センマイ

自家製のピリ辛酢みそでどうぞ。

880

税込 968

ミノ刺

たっぷりの薬味ネギとレモンであっさりと。

880

税込 968

ハラミ刺

関西では通称“膜さし”と呼ばれる逸品。

1,680

税込 1,848



黒タン刺

一頭からわずかししか取れない希少部位。

1,580

税込 1,738

炙りシルクユッケ風

薄切りの赤身を卵黄と絡めてお召し上がりください。

| ハーフ | 1,080 1,780

税込 1,188 税込 1,958

ハラミユッケ

和牛ハラミを贅沢にユッケで。

1,780

税込 1,958

生雲丹とハラミのユッケ

濃厚なコクと甘味のコラボを秘食。

1,860

税込 2,046



握り



炙り赤身の握り - 2貫 -

ヘルシーな赤身肉を生姜と特製ジュレでどうぞ。

880

税込 968

熟成赤身サーロイン握り - 2貫 -

貴重なサーロインを西洋わさびでサッパリどうぞ。

930

税込 1,023

ハラミのトロたく - 2貫 -

和牛のハラミを贅沢に手巻きにしました。

960

税込 1,056

黒タンの塩トロたく - 2貫 -

とろける食感の黒タンを手巻きスタイルで。

960

税込 1,056

生雲丹と赤身の握り - 1貫 -

炙った赤身肉に生雲丹のをせました。

780

税込 858

お肉の薬味

各100 税込各110

すりニンニク

ごま油塩

特製わさび

一味唐辛子

青唐刻み

カットレモン



生やさい



韓国 のりサラダ

880

ゴマ油が香ばしくさっぱり塩味。

税込 968

チョレギサラダ 赤

780

新鮮な葉やさいをピリ辛だれでサッと和えました。

税込 858

チョレギサラダ 白

780

醤油ベースのさっぱり和風だれで和えました。

税込 858

サンチュ

550

お肉を包んでどうぞ。

税込 605

ごまの葉

550

ビタミン豊富なごまの葉です。

税込 605

塩ねぎ

500

ゴマ油と塩で浅葱をふわっと和えました。

税込 550

ナムル盛合せ

680

韓国おかずの定番。

税込 748



漬物



キムチ盛合せ

930

3種のキムチの盛合せです。

税込 1,023

キムチ

550

定番の白菜のキムチです。

税込 605

カクテキ

550

カリカリの大根のキムチです。

税込 605

ごぼうキムチ

550

珍しいごぼうのキムチです。

税込 605

自家製 ぬか漬きゅうり

530

長年にわたり受け継がれた大切なぬか床で漬けました。

税込 583



ごまの葉しょうゆ漬

550

ビタミンたっぷりのごまの葉をピリ辛しょうゆで。

税込 605

厳選黒タン

塩タン	1,530
薄切りにしたタンをさっぱりなレモンでどうぞ。	税込 1,683

 上ねぎ塩タン	1,580
ヘルシーな赤身タンにネギを添えて。	税込 1,738

 特選厚切り黒タン	1 切 680 2,480
タン元の柔らかい部分を厚切りの短冊カットで。	税込 748 税込 2,728

塩ねぎ	500
牛タン等と一緒にどうぞ。	税込 550

※1切のご注文は2切以上でお願いします。

新鮮ホルモン

 名物 塩ミノ	1,480
薄切りにしたミノをさっと炙ってどうぞ。	税込 1,628

上ミノ	980
独特の歯ごたえは“通”好み。	税込 1,078

塩ナンコツ	780
コリコリとした食感がクセになります。	税込 858

脂付上ホルモン	塩 みそ 880
希少な和牛のシマ腸です。	税込 968

上レバー	830
鮮度の良いレバーをゴマ油とうま塩で。	税込 913

 極レバー	1,380
レバーの極上部位を使用した“極”の逸品。	税込 1,518

海鮮・鶏

 天然 ぶつ切り大えび	1 尾 420 1,480
特大の天然ブラウンタイガー。ぷりぷりの食感がたまりません。	税込 462 税込 1,628

純系 名古屋コーチン	1,380
ビタミンEを多く含んだ飼料で育った健康な鶏です。	税込 1,518

大きなセセリ	890
1羽から約30gしか取れない希少部位。	税込 979

※1尾のご注文は2尾以上でお願いします。



焼物



和牛カルビ

1,480

焼肉の定番。赤身と霜降りの良いバランスです。

税込1,628

和牛ロース

1,480

ヘルシーな赤身肉。焼きすぎに注意。

税込1,628

和牛上カルビ

塩 たれ

| 1切 | 530 2,180

甘い脂が特徴です。ご飯にも良く合います。

税込583 税込2,398



名物上ロース

| 1切 | 530 2,280

やわらかいフィレ肉の厚切りです。人気No.1!

税込583 税込2,508



特選



特選シャリ玉サーロイン

1,180

特製卵黄・泡醤油添え。

税込1,298

熟成赤身シャトーブリアン

1,100

特製おろしだれ添え。

税込1,210

和牛上ハラミ

塩 たれ

| 1切 | 480 2,280

貴重な和牛のハラミです。

税込528 税込2,508

特選ロース

塩 たれ

| 1切 | 530 2,380

上質な赤身肉の“芯”だけを厳選。

税込583 税込2,618

特選ハラミ

塩 たれ

| 1切 | 680 2,580

貴重なハラミの中心部分だけを使用。

税込748 税込2,838

※1切のご注文は2切以上をお願いします。



弁当セット



お持ち帰りセット

700

お客様自身で、お肉を焼いてセットして完成です。

税込770

※ご飯・キムチ・もやしナムル・漬物・特製ダレ

※お肉は含まれません



焼やさい



肉厚の生しいたけ - 生姜醤油 -

860

肉厚と香りにこだわった逸品。

税込 946

長芋の梅みそ焼き

780

食物繊維たっぷりの長芋を梅みそでどうぞ。

税込 858

焼野菜盛合せ

680

いろいろな野菜をバランス良く。

税込 748

金時芋

650

ハチミツで煮込んだ金時芋をこんがり焼いてどうぞ。

税込 715

にんにくオイル焼

580

外はカリッと、中はほくほく。

税込 638



飯



ご飯(小)

300

松庵こだわりのオリジナル米。

税込 330

(中)

350

税込 385

(大)

400

税込 445

韓国海苔

320

ご飯によく合います。

税込 352

ごまの葉しょうゆ漬

550

ご飯のおともにどうぞ。

税込 605

しそご飯

680

たっぷりの刻み大葉と和風だしでどうぞ。

税込 748



手作り牛すじカレー

| ハーフ | 530 680

特製のごろごろ牛すじカレー

税込 583 税込 748

〈と ろ 旨〉玉子クッパ

| ハーフ | 680 780

天然の和風だしで風味バツグン。

税込 748 税込 858

〈ピ リ 辛〉肉汁クッパ

| ハーフ | 780 880

コラーゲンたっぷりのピリ辛雑炊。

税込 858 税込 968



〈旨 塩〉コムタンクッパ

| ハーフ | 780 880

熱々のスープをかけた塩雑炊。

税込 858 税込 968

ピビンバ

| ハーフ | 780 880

たっぷりの韓国ナムルをまぜてどうぞ。

税込 858 税込 968

石焼ピビンバ

980

熱々の石焼きご飯。

税込 1,078



汁



〈と ろ 旨〉玉子スープ

| ハーフ | 580 680

和風だしでさっぱりと。

税込 638 税込 748



〈ピ リ 辛〉ピリ辛 肉汁

| ハーフ | 680 780

コラーゲンたっぷりのピリ辛スープ。

税込 748 税込 858

〈旨 塩〉コムタンスープ

| ハーフ | 680 780

じっくり煮込んで旨みたっぷり。

税込 748 税込 858



麺



〈ピ リ 辛〉肉汁そば

| ハーフ | 780 880

美肌効果バツグンのピリ辛そば。

税込 858 税込 968

〈旨 塩〉コムタンそば

| ハーフ | 780 880

じっくり煮込んだスープは、そばとの相性もばっちり。

税込 858 税込 968

〈濃 厚〉坦々麺 ※季節により温・冷に変わります。

| ハーフ | 780 980

濃厚な自家製スープが自慢の逸品。

税込 858 税込 1,078

松庵風 さっぱり冷麺

| ハーフ | 780 980

冷たく冷やした和風だしは焼肉のメによく合います。

税込 858 税込 1,078



デザート



プレミアム珈琲ゼリー

550

ほんのり甘い生クリームとバニラアイスが美味。

税込 605

キャラメルブリュレ

550

バニラアイスにキャラメルソースで仕上げました。

税込 605

ピスタチオアイス

500

ナッツの女王と呼ばれ美容効果あり。

税込 550



西尾の抹茶アイス

500

ほんのり苦味のきいた香り豊かな抹茶アイス。

税込 550

マンゴーシャーベット

500

アルフォンソマンゴーを使用。

税込 550

◆◆◆◆◆ ハイボール ◆◆◆◆◆

ハイボール

680

税込 748

角ハイボール

750

税込 825

◆◆◆ プレミアムハイボール ◆◆◆

白州ハイボール

1,100

税込 1,210

山崎ハイボール

1,200

税込 1,320

響ハイボール

1,300

税込 1,430

◆◆◆◆◆ 酎ハイ ◆◆◆◆◆

レモンチューハイ

650

税込 715

グレープフルーツチューハイ

650

税込 715

生搾りレモンチューハイ

750

税込 825

◆◆◆◆◆ ワイン ◆◆◆◆◆

本日のグラスワイン 赤／白

700

税込 770

◆◆◆◆◆ 麦 酒 ◆◆◆◆◆

ザ・プレミアムモルツ(生)

750

税込 825

サッポロ赤星(瓶)

750

税込 825

ノンアルコールビール

630

税込 693

◆◆◆◆◆ カクテル ◆◆◆◆◆

カシス

750

オレンジ/グレープフルーツ/ソーダ/ウーロン

税込 825

シャンディガフ

750

ビール + ジンジャーエール

税込 825

スプリッツァー

750

白ワイン + ソーダ

税込 825

ティント・デ・ベラーノ

750

赤ワイン + ソーダ

税込 825



マッコリ



クッスンダン

麴醇堂 生マッコリ ボトル750ml

1,900

税込2,090

限定品 虎マッコリ ボトル720ml

3,300

究極辛口生搾り。無添加・非加熱・無加糖の自然に最も近い手造りマッコリ。

税込3,630



炭酸水



HILDON(ヒルドン)

700

スパークリングウォーター

税込770



焼酎



おすすめ

〈芋焼酎〉大隅(鹿児島)

700

税込770

さとう

佐藤 黒 - 芋 - (鹿児島)

850

税込935

おすすめ

〈麦焼酎〉大隅(鹿児島)

700

税込770

さとう

佐藤 - 麦 - (鹿児島)

850

税込935

たてやま

〈梅酒〉立山梅酒(富山)

700

税込770

ゆず梅酒(和歌山)

700

税込770



焼酎ボトル



飲み切りボトル

松庵ボトル(オリジナル) 芋／麦

3,300

税込3,630

さとう

佐藤 黒 - 芋 - (鹿児島)

4,500

税込4,950

さとう

佐藤 - 麦 - (鹿児島)

4,000

税込4,400

ボトルセット ウーロン茶／緑茶／ミネラルウォーター

500

税込550

レモン

300

税込330



ソフトドリンク



ソフトドリンク

各480

ウーロン茶／黒ウーロン茶／ホットウーロン茶／緑茶

税込各528

カルピス／オレンジ／グレープフルーツ／コーラ／ジンジャーエール

Wine Selection

◆◆◆◆◆ シャンパーニュ ◆◆◆◆◆



ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット

ボトル13,000

心地よい爽やかさとフルーティーなアロマが際立つ、辛口シャンパーニュ。

税込 14,300

■産地 フランス ■品種 ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ

甘 ————— ◆辛 スッキリ ————— ◆ コク

◆◆◆◆◆ スパークリング ◆◆◆◆◆



カテナ アラモス エクストラ・ブリュット

ボトル5,000

バランスのよい酸味と、リッチで複雑味が魅力のスパークリングワイン。

税込 5,500

■産地 アルゼンチン ■品種 シャルドネ、ピノ・ノワール

甘 ————— ◆辛 スッキリ ————— ◆ コク

◆◆◆◆◆ 白ワイン ◆◆◆◆◆



サントリー フロムファーム 甲州

ボトル4,500

甲州ならではの、やさしく繊細な味わいと、爽やかな酸味が特長。

税込 4,950

■産地 日本 ■品種 甲州

甘 ————— ◆辛 スッキリ ————— ◆ コク



ウィリアム・フェーブル シャブリ

ボトル6,500

白ワインで迷ったらこちらをどうぞ。口中の脂を洗い流す、すっきり王道ワイン。

税込 7,150

■産地 フランス ■品種 シャルドネ

甘 ————— ◆辛 スッキリ ————— ◆ コク



ケンゾー エステイト あさつゆ

ハーフ7,500 ボトル13,000

全米のベスト・オブ・ソーヴィニオン・ブランにも選ばれた、清涼感と芳醇さが魅力の白。

税込 8,250

税込 14,300

■産地 アメリカ ■品種 ソーヴィニオン・ブラン

甘 ————— ◆辛 スッキリ ————— ◆ コク

Wine Selection

赤ワイン



ダークホース カベルネ・ソーヴィニヨン

ボトル 4,500

スパイシーで香ばしいオーク樽とブドウの渋味は、濃厚なしっかりとしたお肉の赤身・脂身などの味わいにも寄り添えます。

税込 4,950

■産地 アメリカ ■品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー、プティ・ヴェルド

軽 ————— 重 果実味 ————— 渋味



マクマレー セントラルコースト ピノ・ノワール

ボトル 6,000

ロマネコンティにも使われているピノ・ノワールという品種を使用。チェリーなどの赤い果実系の味わいは、カリフォルニアらしく果実感たっぷりです。たれ・塩・みそ、どの味とも相性が良いです。

税込 6,600

■産地 アメリカ ■品種 ピノ・ノワール

軽 ————— 重 果実味 ————— 渋味



シャトー・モン・ペラ

ボトル 7,500

『神の雫』で大ブレイクしたワイン。未だに人気ที่衰えないのは流石です。

税込 8,250

■産地 フランス ■品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン

軽 ————— 重 果実味 ————— 渋味



マッツェイ フォンテルートリ キャンティ クラシコ

ボトル 8,000

脂ののったお肉との相性No.1!

食事をより美味しく食べたい方は迷わずこちらをどうぞ。

税込 8,800

■産地 イタリア ■品種 サンジョヴェーゼ主体

軽 ————— 重 果実味 ————— 渋味



カルベ マルゴー

ボトル 8,500

超高級ワインを生み出すマルゴー村で造られるワインです。渋味、酸味、果実味のバランスがパーフェクトなワインで、フィレやサーロインなどお肉の味わいを楽しめるメニューと一緒にどうぞ。

税込 9,350

■産地 フランス ■品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、マルベック、プティ・ヴェルド

軽 ————— 重 果実味 ————— 渋味



ケンゾー エステイト rindo

ハーフ 11,000 ボトル 20,000

ピュアな果実と柔らかな酸味、

ベルベットのようなたンニンが醸し出すエレガントな味わい。

税込 12,100

税込 22,000

■産地 アメリカ ■品種 カベルネ・ソーヴィニヨン主体、メルロ、カベルネ・フラン

軽 ————— 重 果実味 ————— 渋味