

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なんです。

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カロチン、アリシン、オレイン酸、ステアリン酸、葉酸 etc.



写真は「松庵流 特選サンパセット」2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。

松庵流 特選サンパセット

2,480 税込2,728

・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
※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

各500 税込550

14種類の包み野菜プレート

1,200 税込1,320

追加のお肉 150g

1,000 税込1,100

牛バラ、豚バラの盛合わせです。

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、くるっと包んで食べます。(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声をかけてください。

- * 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。	760	税込 836
 ハツ刺	黒胡椒たっぷりの塩ダレと白髪ネギでどうぞ。	760	税込 836
ミノ刺	たっぷりの薬味ネギとレモンであっさり。	760	税込 836
ハラミ刺	関西では通称“感さし”と呼ばれる逸品。	1,580	税込 1,738
 黒タン刺	一頭からわずかしが取れない希少部位。	1,580	税込 1,738
レアステーキ ユツケ	レアに仕上げたステーキ肉を食べやすくカットしました。	1,380	税込 1,518

生やさい

 韓国のりサラダ	ごま油が香ばしくさっぱり塩味。	730	税込 803
		 550	税込 605
チョレギサラダ	新鮮な葉やさいを韓国だれでサッと和えました。	730	税込 803
		 550	税込 605
フレッシュトマトサラダ	自家製ドレッシングが自慢です。	730	税込 803
サンチュ	お肉を包んでどうぞ。	500	税込 550
塩ねぎ	ゴマ油と塩で浅煎をふわっと和えました。	500	税込 550

漬物


 キムチ盛合せ	3種のキムチの盛合せです。	880	税込 968
キムチ	定番の白菜のキムチです。	500	税込 550
カクテキ	カリカリの大根のキムチです。	500	税込 550
ごぼうキムチ	珍しいごぼうのキムチです。	520	税込 572
 自家製 ぬか漬きゅうり	長年にわたり受け継がれた大切なぬか床で漬けました。	500	税込 550
ごまの葉しょうゆ漬	ビタミンたっぷりのごまの葉をピリ辛しょうゆで。	500	税込 550
ナムル盛合せ	韓国おかずの定番。	600	税込 660

厳選黒タン

塩タン 薄切りにしたタンをさっぱりレモンでどうぞ。 1,280 税込1,408
[ハーフ] 880 税込968

 赤身ネギ塩タン ヘルシーな赤身タンにネギを添えて。 1,360 税込1,496
[ハーフ] 880 税込968

塩アゴ 牛タンのアゴ肉。程良い食感です。 980 税込1,078
[ハーフ] 550 税込605

 特選厚切り黒タン タン元の柔らかい部分を厚切りの短冊カットで! 2,260 税込2,486
[一枚] 550 税込605

牛タン用 タンネギ 牛タン等と一緒にどうぞ。 200 税込220


※一枚のご注文は二枚以上をお願いします。

焼物

和牛カルビ 焼肉の定番。赤身と霜降りの良いバランスです。 1,280 税込1,408
[ハーフ] 780 税込858

和牛ロース ヘルシーな赤身肉。焼きすぎに注意。 1,280 税込1,408
[ハーフ] 860 税込946

和牛上カルビ [塩] [たれ] 甘い脂が特徴です。ご飯にも良く合います。 1,980 税込2,178
[一枚] 400 税込440

 名物 上ロース やわらかいフィレ肉の厚切りです。人気No.1! 1,980 税込2,178
[一枚] 450 税込495

和牛ハラミ [塩] [たれ] 貴重な和牛のハラミです。 2,100 税込2,310
[一枚] 480 税込528

 特選カイノミ [塩] [たれ] 上質でさっぱりした霜降りです。 2,100 税込2,310
[一枚] 480 税込528

特選カルビ [塩] [たれ] 極上の霜降り肉です! まさに芸術。 2,100 税込2,310
[一枚] 480 税込528

 特選炙りロース 上質な赤身肉の“芯”だけを厳選。 1,830 税込2,013
[一枚] 400 税込440

特選ハラミ [塩] [たれ] 貴重なハラミの中心部分だけを使用。 2,280 税込2,508
[一枚] 550 税込605

特選焼しゃぶサーロイン [数量限定] おろしポン酢でどうぞ。 1,980 税込2,178
[一枚] 550 税込605

※一枚のご注文は二枚以上をお願いします。

新鮮ホルモン

名物 塩ミノ 薄切りにしたミノをさっと炙ってどうぞ。 1,280 税込1,408
[ハーフ] 880 税込968

塩ハツ 鮮度の良いハツを角切りにしました。 720 税込792
[ハーフ] 420 税込462

塩ナンコツ コリコリとした食感がクセになります。 720 税込792
[ハーフ] 420 税込462

和牛脂付ホルモン [塩] [みそ] 甘い脂は堪でもウマイ。 760 税込836
[ハーフ] 550 税込605

和牛上ホルモン [塩] [みそ] 希少な和牛のシマ腸です。 760 税込836
[ハーフ] 550 税込605

たっぷりネギレバー 鮮度の良いレバーをたっぷりのネギと一緒に。 720 税込792
[ハーフ] 420 税込462

上ミノ 独特の歯ごたえは“通”好み。 980 税込1,078
[ハーフ] 600 税込660

特上レバー レバーの極上部位を使用した“極”の逸品。 1,250 税込1,375

天然 ぶつ切大えび 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。 1,360 税込1,496
[一尾] 380 税込418

純系 名古屋コーチン塩焼き ～柚子胡椒添え～ 1,360 税込1,496
血液比率100%の本物の純系名古屋コーチンです。 [一切 ムネ・モモ] 320 税込352

※一尾一切のご注文は二点以上でお願いします。

焼やさい

長芋の梅味噌焼き ～韓国海苔添え～ 食物繊維たっぷりの長芋を梅味噌でどうぞ。 720 税込792

肉厚の生しいたけ -生姜醤油- 肉厚と香りにこだわった一品。 720 税込792

金時芋 ハチミツで煮込んだ金時芋をこんがり焼いてどうぞ。 550 税込605

焼野菜盛合せ いろいろな野菜をバランス良く。 680 税込748

にんにくオイル焼 外はカリッと、中は「ほくほく」。 500 税込550

飯

ご飯(小) 松庵こだわりのオリジナル米。	240	税込 264
(中)	280	税込 308
(大)	330	税込 363
韓国海苔 ご飯によく合います。	300	税込 330
 ごまの葉しょうゆ漬 御飯のおともどうぞ。	500	税込 550
しそご飯 たっぶりの刻み大葉と和風だしでどうぞ。	500	税込 550
〈和風だし〉玉子クッパ 天然の和風だしで風味バツグン。	680	税込 748
	ハーフ 580	税込 638
〈旨 辛〉肉汁クッパ コラーゲンたっぷりのピリ辛雑炊。	800	税込 880
	ハーフ 650	税込 715
 〈塩 味〉コムタンクッパ 熱々のスープをかけた塩雑炊。	800	税込 880
	ハーフ 650	税込 715
ピビンバ たっぶりの韓国ナムルをまぜてどうぞ。	780	税込 858
	ハーフ 630	税込 693
石焼ピビンバ 熱々の石焼きご飯。	980	税込 1,078


汁

〈和風だし〉玉子スープ 和風だしでさっぱりと。	630	税込 693
	ハーフ 550	税込 605
 〈旨 辛〉ピリ辛 肉汁 コラーゲンたっぷりのピリ辛スープ。	760	税込 836
	ハーフ 630	税込 693
〈塩 味〉コムタンスープ じっくり煮込んで旨みたっぷり。	760	税込 836
	ハーフ 630	税込 693

冷麺

 松庵風 さっぱり冷麺 冷たく冷やした和風だしは焼肉のメによく合います。	960	税込 1,056
	ハーフ 730	税込 803

麺


 〈旨辛〉肉汁そば 美風効果バツグンのピリ辛そば。	860 税込 946 ハーフ 650 税込 715
〈塩味〉名物 コムタンそば じっくり煮込んだスープは、そばとの相性もばっちり。	860 税込 946 ハーフ 650 税込 715
〈濃厚〉担々麺 濃厚な自家製スープが自慢の逸品。	960 税込 1,056 ハーフ 730 税込 803

〈※季節によって温・冷が変わります。〉

デザート

 プレミアム珈琲ゼリー ほんのり甘い生クリームとバニラアイスが美味。	500 税込 550
濃厚 2代目松庵ブリュレ キャラメリゼをしない新しいスタイルが“松庵流”。	500 税込 550
チョコバニラアイス 濃厚バニラとチョコレートの定番アイス。	460 税込 506
 西尾の抹茶アイス ほんのり苦味のさいた香り豊かな抹茶アイス。	460 税込 506
マンゴーシャーベット アルフォンソマンゴーを使用。	460 税込 506

お弁当

特選カルビ弁当	税込 2,500
特選炙りロース弁当	税込 2,500
 特選炙りサーロイン弁当	税込 2,800

ご注文を受けてからお作りいたしますので少々お時間をいただきます。
涼しい所で保存の上、お召し上がりください。



他のメニューは別紙にてご確認ください