

前日までのご予約にて承ります

大好評!

タッカンマリ

ソウルで食べた郷土料理が
とても美味しかったので
如実に再現しました

丸鶏がそのまま鍋に入って出てくるので、これをハサミで食べやすい大きさに切り、チンカンジャン(濃口醤油)、酢、カラシ、タデギ(唐辛子、ニンニクなどを混ぜ合わせたペースト状の調味料)などを混ぜ合わせたタレにつけ、お好みにスライスニンニクや、白菜キムチを入れてお召し上がりください。



写真はイメージです



キャベツと水菜にアツアツのスープを注ぎ、
柔らかい鶏と一緒に!
1羽約1,600gなので、大人4人でたっぷり!!
※半身約800gずつ追加できます

自然豊かな佐賀県三瀬の里山で飼育されたふもと赤どりを、丸ごとじっくりと煮込んだスープはコラーゲンたっぷり、とてもヘルシーです。

辛党の方は、専用の薬味で調整して下さい。メはカルグス(うどん)を入れる事で、スープにとろみが出て、また違った食味を楽しめますよ。

1970年代、まだ東大門に高速バスターミナルがあった頃、地方に行く人、地方から帰って来る人のために、手早く空腹を満たせる料理として誕生したとされる。高速バスターミナルは1977年に江南へと移転したが、タッカンマリの専門店はそのまま残り、現在の鐘路5街から6街にかけて名物通りが形成されることになった。



タッカンマリで健康&美肌!

コラーゲンたっぷりの美容&健康鍋

きのこ類や切野菜とカルグス(うどん)
トッポギまたはトックが付きます。

1羽 5,300円

「ふもと赤どり」とは?
佐賀県三瀬村の豊かな自然に囲まれ
ゆっくり飼育された赤どり種。
アルファルファ(牧草)や焙煎した大豆、
青汁の粒子など、成分にこだわった餌を
与えられて、柔らかく程よい食感のある
肉質に育ちます。
どこか懐かしい味わいがある里山のイ
メージから「ふもと赤どり」と名付けら
れ、徹底した衛生管理の上、出荷されています。



きめ細かな肉質と旨味
ふもと赤どり

独楽 Koma
旬菜・鍋・魚介

〒807-1313
鞍手郡鞍手町新北1065-1
☎ 0949-42-7345

ホームページ

<https://www.koma-kurate.com/>

料金は消費税を含みません



食べて健康!

コラーゲンたっぷりの美容&健康鍋

お仲間と!

女子会に!

タッカンマリコース

ご家族で!

美肌や疲労回復に効果的なコラーゲン、ビタミン、鉄分が豊富!!

日頃は独楽をご利用頂き、真にありがとうございます。

2013年夏の【鶏づくしでバテ防止】企画で大好評を頂いた『**タッカンマリ**』について、“また食べたい”、“辛くないき子供も好きばい” また、“あのとり鍋は野菜がたくさん摂れるけん、いいばい” などとお問い合わせを多く寄せられていました。

しかも、独楽通販部門での人気もあるので、タッカンマリをメインにしたコースを作りました。この機会に是非、三瀬どりを使ったタッカンマリをご賞味くださいませ。

タッカンマリコース

- ◆ 独楽豆腐 (スイーツとしても人気)
- ◆ ケランチム (ふわふわの韓国風茶碗蒸し)
- ◆ タッカンマリ (三瀬の赤どり使用)
- ◆ 宮崎産地どりのたたき (特製土佐醤油で)
- ◆ カルグス (うどん)
- ◆ デザート 3 種盛

鶏一羽丸ごとをじっくり炊きました!

写真はイメージです



コラーゲンたっぷり!!

※鶏半身で大人2人分が目安です

タッカンマリには、野菜、トックまたはトッポギが付きます。コースのメは、旨味を十分に含んだカルグス (韓国のうどん) で、きっと満足されるでしょう。佐賀県の三瀬どりを使ったタッカンマリコースを、この機会に是非ご堪能ください。

ケランチムは家庭料理の代表
新鮮な地どりを塩と胡椒のみでたたきに!

好評につき、値下げしました

~~3,980円~~

お一人様



3,500円

(+税)

お二人様より、前日までのご予約にて承ります

独楽 Komari
旬菜・鍋・魚介

〒807-1313

鞍手郡鞍手町新北1065-1

☎ 0949-42-7345

独楽 LINE の友達になってください
QRコードを読み取ってください

LINE@ →

