

RICHOUEN PARTY CO.

宴 歓送迎会

ご予約限定価格!!

前日までに2名様以上で
ご予約ください。

他のサービス・割引券等との併用はできません

飲み放題OK

李朝園の食べ飲み放題宴会

120分
ラストオーダー
30分前

PREMIUM プレミアム

前日までのご予約限定価格

¥5,500 税込

飲み放題付き!!

採算度外視の
ラインナップ!

～プレミアムコース限定～

- 牛塩タン
- ネギ牛塩タン
- 和牛極みカルビ
- 和牛プルコギ焼
- 和牛焼きしゃぶカルビ
- 和牛焼きすきカルビ
- 牛上ハラミステーキ
ガーリックソース添え

ネギ牛塩タン

和牛プルコギ焼
プルコギ風に味付けし柔らかく和牛焼!

和牛焼きすきカルビ

牛上ハラミステーキガーリックソース添え

和牛も牛タンも
食べ放題!

満喫

前日までのご予約限定価格

¥5,000 税込

飲み放題付き!!

「プレミアム」コース、
「満喫」コースなら
名物メニューも食べ放題!

- 厚切りロースステーキ
- ネギ塩タン<ポーク>
- 壺漬けロングハラミ<ポーク>
- 豚肩ロース焼きしゃぶ 厚切り
- 豚肩ロース焼きすき ロースステーキ
- 厚切り塩麴サムギョプサルセット
- 海鮮 ■エビ
- ホタテ
- イカゲツ

ネギ塩タン
<ポーク>

厚切り

ロースステーキ

豚肩ロース焼きしゃぶ
豚肩ロース焼きすき

厚切り塩麴
サムギョプサルセット

エビ

ホタテ

イカゲツ

焼肉や韓国料理、デザートも食べ放題!!

サムギョプサルと 韓国料理 食べ飲み放題コース

前日までのご予約限定価格

¥4,500 税込

飲み放題
付き!!



17:00までの
ご宴会なら!
魚得!

※17時までのご宴会を
ご予約いただいたお客様は
各コース表示価格より
500円割引いたします。

¥500 OFF!!

TAKE OUT

Let's Enjoy!



焼肉弁当

ライス大盛り無料!!

牛カルビ弁当
¥980



牛ハラミ弁当 ¥980

上カルビ弁当 ¥1,480

上ロース弁当 ¥1,480

定番人気!!

焼肉ビビンバ

¥1,080

ビビンバ ¥780

焼肉に欠かせない!!

キムチ3種盛合せ

¥580

ナムル5種盛合せ

¥680

焼肉には
やっぱり!
麺



肉味噌たっぷり
ビビン麺 ¥980



特製
李朝園冷麺 ¥880

事前のご予約がおすすめです!
ご注文をいただいてから調理しますので多少お時間をいただいております。

スープもお持ち帰り
できます♪

Richouen Chicken
李朝園特製
オリジナル
チキン

李朝園特製
ヤンニョムチキン ¥880



チーズチキン ¥880



ハニーマスタードチキン ¥880



ハニーマスタードチキン ¥880



フライドチキン ¥880

食卓に、もう一品!



チヤプチエ ¥580



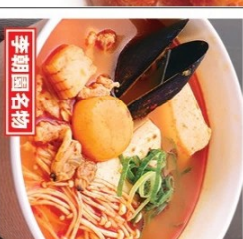
キムチ餃子 ¥400



トッポギ
チーズトッポギ ¥700



和牛海苔巻き ¥850



李朝園名物

赤いスープチキン
アサリなどの魚介の旨み! ¥980
優しい辛さで評判!



ユッケジャンスープ
特製ヤンニョムで ¥1,180
味付けした
野菜とお肉が入ったスープ

テールスープ ¥1,180
国産牛の尾肉を
長時間煮込みました

自家製チヂミ!



ニラチヂミ ¥580

チーズチヂミ ¥680

海鮮チヂミ ¥680

豚キムチチヂミ ¥680

ミックスチヂミ ¥880

厳選盛合せ

おすすめのお肉が
お得に楽しめる!!

李朝園の定番オススを
盛り込みました!

👑 李朝園 盛合せ 5,680円

- 上ハラミステーキ
ガーリックソース添え
- 和牛上ロース
- 和牛上カルビ
- カルビ
- カルビ(旨辛だれ)
- やわらかハラミ

2~3
名様
(約520g)

ボリューム満点のお値打ち盛り

カジュアル 盛合せ 3,480円

- 上ハラミステーキ
ガーリックソース添え
- ロース
- カルビ
- 炙りカルビ
- やわらかハラミ

2~3
名様
(約440g)

👑 タン 盛合せ 2,980円

- 上厚切り塩タン ■上塩タン
- タンツラガーリックソース

本日のホルモン盛り

3種盛り(約180g) 1,480円

- ホルモン ■テッチャン
- オススメ1種

5種盛り(約300g) 1,780円

- ホルモン ■テッチャン
- オススメ3種

牛タン

やわらかい根元の
芯の部分のみ使用しています。

👑 上厚切り塩タン 1,680円

李朝園が自信を持って提供する一品です。

👑 ねぎ塩タン 1,380円

ねぎたっぷり！

上塩タン 1,280円

定番のうまさ！

オススメ！

👑 タン盛合せ
2,980円

- 上厚切り塩タン
- 上塩タン
- タンツラ
- ガーリックソース



上厚切り塩タン



ねぎ塩タン

ねぎは別盛りで
お持ちします
※写真はイメージです

ハラミ

絶品の味わい。
特製タレとの相性抜群。

やわらかハラミ 780円

※加工肉を使用しています。

李朝園上ハラミ〈たれ・塩〉 1,280円

大人気のハラミ。定番の美味しさ。

厚切り上ハラミ〈たれ・塩〉 1,480円

身の厚い部分を厳選。よりジューシーな味わい。

👑 牛ハラミステーキ
ガーリックソース添え 約120g 1,980円

絶品ハラミステーキを特製ガーリックソースで！

豚
PORK

壺漬け
ロングハラミ
〈ポーク〉 780円

見た目のインパクトに
負けない旨さ！



やわらかハラミ



李朝園上ハラミ



牛ハラミステーキ
ガーリックソース添え

※写真はイメージです。※表示価格は税込みです。

カルビ

ジューシーで
肉の旨味がたっぷり！

👑 和牛カルビ(たれ・塩) 1,280円

👑 和牛上カルビ(たれ・塩) 1,680円

炙りカルビ(たれ) 580円

特製タレがカルビの旨味を引き立てます。

カルビ(たれ・ガーリックソース・旨辛たれ) 780円



炙りカルビ



カルビ(ガーリックソース)



和牛上カルビ

ロース

やわらかく
コクがある旨さ。

👑 和牛ロース(たれ・塩) 1,280円

👑 和牛上ロース(たれ・塩) 1,680円

ロース(たれ・ガーリックソース・旨辛たれ) 780円

ロースステーキ
ガーリックソース漬け 1,280円

おすすめ!

プルコギ焼

👑 和牛プルコギ焼 880円

和牛肉と特製たれの調和が生み出す美味しさ！
ごはんがすすみます♪



※写真はイメージです。※表示価格は税込みです。

サッと炙るように
焼いて!

焼きしゃぶ 焼きすき

さっぱりしゃぶしゃぶ風に!
溶き卵にくぐらせてすき焼き風に!

牛
BEEF

❖ 和牛焼きしゃぶカルビ 1,280円

薄切りにした和牛肩ロース肉をさっと炙って、
李朝園特製キムチボン酢と大根おろしでさっぱりと。

❖ 和牛焼きすきカルビ 1,280円

特製のわり下タレをつけた薄切り肉を
卵につけて、すき焼き風で!

豚
PORK

豚ロース 焼きしゃぶ 780円

しゃぶしゃぶで定番の豚ロース肉を焼きしゃぶで!
李朝園特製キムチボン酢と大根おろしでさっぱりと。

豚ロース 焼きすき 780円

卵につけて、すき焼き風 豚ロース!

※写真はイメージです。※表示価格は税込みです。



李朝園名物!

サムギョプサル

～ 包み野菜・ネギサラダ・薬味付き～

❖ 塩麹厚切りサムギョプサルセット 1,280円

厚切りサムギョプサルセット 1,180円

〈塩・ガーリックソース・旨辛たれ〉

サムギョプサルセット 980円

〈塩・ガーリックソース・旨辛たれ〉

豚・鶏

豚バラ〈塩・ガーリックソース・旨辛たれ〉 780円

豚トロ〈たれ・ガーリックソース・旨辛たれ〉 680円

鶏もも〈たれ・ガーリックソース・旨辛たれ〉 580円

せせり〈たれ・ガーリックソース・旨辛たれ〉 580円

ウインナー 580円



豚トロ



せせり
〈ガーリックソース〉



鶏もも〈旨辛たれ〉

海鮮

イカゲソ 680円

エビ(3尾) 680円

ホタテ(3個) 680円



選べる味つけで 美味しさ、広がる 新鮮ホルモン

お好みの味つけを
お選びください



名物! 特製みそダレ

李朝國のホルモンの
美味しさの秘密は
この特製みそダレにあり!



ガーリックソース

焼肉には欠かせないニンニクを
より際立たせました!
食欲そそる風味がたまらない、パワーの源!



旨辛たれ

ガツンと辛さの中に旨味あり!
これがクセになる美味しさ! 特に、ホルモン類と
相性抜群。ごはんもお酒もすすみます!

ホルモン好きにはたまらない、豊富なラインアップ。鮮度抜群のホルモンを
丁寧な下処理で、美味しさを最大限に引き出します。

全10種

本日のホルモン盛り

3種盛り 1,480円

約180g ホルモン テッチャン
オススメ1種

5種盛り 1,780円

約300g ホルモン テッチャン
オススメ3種



タンツラ 580円

牛の舌の付け根の部分。
コリコリとした食感で、味が濃い。

- 特製みそダレ
- ガーリックソース
- 旨辛たれ



アカセン 580円

シコシコ食感と濃厚な味わい。

- 特製みそダレ
- ガーリックソース
- 旨辛たれ



まるちょう 580円

中からあふれ出る
濃厚な脂がたまらない!

- 特製みそダレ
- ガーリックソース
- 旨辛たれ



レバー 580円

鉄分・ミネラル豊富。
特製みそダレで甘みとコクが
引き立つ旨さ!

- 特製みそダレ
- 旨辛たれ



コリコリ 580円

牛の大動脈の心臓に近い部分。
コリコリの食感がクセになる。

- 特製みそダレ
- ガーリックソース
- 旨辛たれ



上ミノ 980円

肉厚な部分に丁寧に切れ目を入れ
食べやすくカットしています。

- 特製みそダレ
- ガーリックソース
- 旨辛たれ



ハート 580円

サクサクと噛み切れる
やわらかさが特徴。まるやかな
コクがあり、食べ応え抜群。

- 特製みそダレ
- 旨辛たれ



ツラミ 580円

味が濃厚でゼラチン質がたっぷり。
進好みの部位です。

- 特製みそダレ
- ガーリックソース
- 旨辛たれ

※写真はイメージです。※表示価格は税込みです。

創業 30 余年。変わらない想いと製法

手仕込み 自家製キムチ

おいしいキムチは
白菜、唐辛子、塩で決まります。



厳選食材

契約農家から
仕入れる白菜
新鮮な白菜を
産地から毎日直送。



自社で粉碎
香りが違う唐辛子
厳選した原料を
自社工場で生産。



製法

塩漬けから仕上げまで
完全手作り
熟練スタッフが一つ一つ
丹精込めて作ります。



自家製キムチ

白菜キムチ **おかわり自由** 450円

李朝園自慢の白菜キムチ。

大根キムチ 380円

角切りにした国産大根を特製のヤンニョンで漬けています。

きゅうりキムチ 380円

一口大に乱切りした国産きゅうりを使用しています。
小気味よい食感がクセになります。

👑 クリームチーズチャンジャ 480円

キムチ3種盛合せ 580円

👑 キムチ5種盛合せ 680円

ナムル

もやしナムル 380円

ナムル盛合せ 580円



ナムル盛合せ



キムチ5種盛合せ



クリームチーズチャンジャ

肉前菜

クルッと包んで
ひとくちでパクッ。

和牛のリップロース肉をその場で炙って、
卵+特製タレでお口の中ですくえます。

名物

大判炙り肉ユッケ風

■卵黄 × ユッケダレ 780円



上ミノの湯びき

780円

さっと湯通しした上ミノを
李朝園特製キムチポン酢で。

※写真はイメージです。※表示価格は税込のみです。



自家菜園で 安心・安全。 包み野菜



自家菜園
マニマニファームで
育った



採れたてサンチュ
鮮度抜群!みずみずしい!

👑 採れたてサンチュ 580円

お肉を巻いて、ヘルシーにどうぞ!

サンチュ・ゴマの葉セット 680円

ゴマの葉 580円

サラダ

蒸し鶏の
塩チヨレギサラダ
680円



チヨレギサラダ
580円

焼き野菜

キャベツ 480円

玉ネギ 480円

エリンギ 480円

ピーマン 480円

コーン 580円

青唐辛子 320円

ニンニクオイル 320円

👑 焼き野菜盛合せ 880円

一品



チーズトッポギ

トッポギ 580円
チーズトッポギ 700円

棒状の韓国餅を
コチュジャンベースの甘辛い
タレで煮込んだ人気の一品。
チーズトッピングでまろやかに。



チャブチェ 580円

春雨と色とりどりの野菜を
李朝園特製タレで炒めた
オススメの一品。

チヂミはご注文後
一枚一枚、丁寧に
焼き上げています。



海鮮チヂミ 680円

イカが入った、海鮮の旨味が
しみ込んだ生地を、
外はサクッと中はモチモチに
焼き上げた
李朝園の名物料理です。



ミックスチヂミ
880円

自家製キムチと
豚肉、イカが入った
味わい豊かなチヂミです。

自家製冷麺

つるんと喉ごしよく、モチモチとした食感にこだわった自家製の麺です。

焼肉のメには、やっぱり「冷麺」

当店の冷麺はそば粉を使用しておりません。



さっぱりスープの
どんぐり冷麺 880円



肉味噌たっぷり
甘辛ピビン麺 980円



具だくさんの
特製李朝園冷麺 880円



ラーメン

メにラーメンも
いかがですか？

チゲ+麺、無敵!!

キムチチゲラーメン
980円



韓国中華の 王道

チャジャン麺
980円

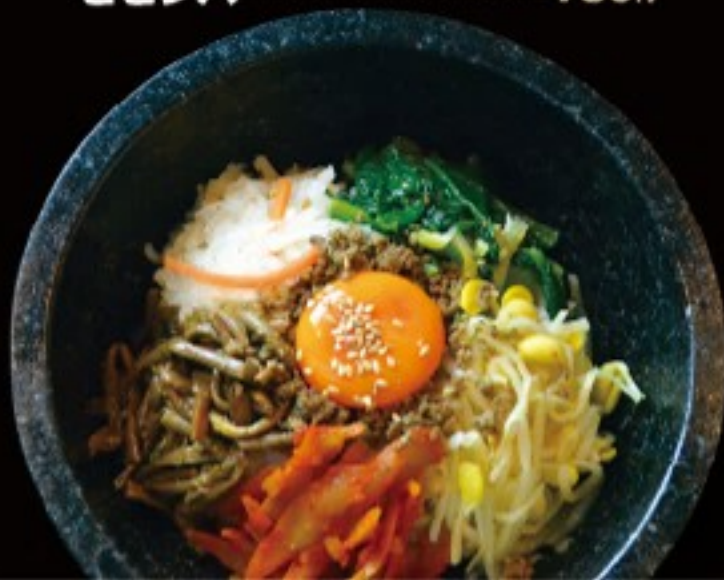
ご飯もの 焼肉に合うブランド米

李朝園では長年、焼肉に合うお米を
探し求めてきました。自信を持ってご提供する
ご飯ものをご賞味ください。

ピビンパ 自家製ナムルがたっぷり!

石焼ピビンパ 880円
(ハーフ) 680円

ピビンパ 780円



クッパ こだわりスープの韓国風雑炊

クッパ 1,080円

カルビクッパ 1,280円

ユッケジャンクッパ 1,180円

海苔巻き

和牛韓国海苔巻き 850円

和牛肉、玉子、きゅうりが入った人気メニュー

ライス (小) 280円
(中) 340円
(大) 380円



クッパ



カルビクッパ



和牛韓国海苔巻き

※写真はイメージです。※表示価格は税込みです。

ぐつぐつ煮込んだ 自家製スープ

ダシの味と具材の旨味が混ざり合う
自家製スープはどれも絶品!



カルビスープ 1,180円

肉の旨味たっぷりのスープにゴロゴロカルビ肉が入った
辛さの中に甘みもあるスープ



ユッケジャンスープ 1,180円

肉のダシがたっぷりのスープに特製ヤンニョンで
味つけた野菜とお肉が入ったスープ



名物!

赤いスンドゥブチゲ 980円

海鮮ダシに豆腐、アサリ等が入った
李純國の名物チゲです。
焼肉の後にオススメです。



辛い! /

国産牛のテールスープ 1,180円

国産牛の尾肉を長時間煮込んだ
焼肉屋定番のスープ

わかめスープ 580円

たまごスープ 580円

トック 680円

韓国餅と野菜が入ったスープ

マンドゥクッ 680円

自家製キムチ餃子入りのスープ



トック



マンドゥクッ

※写真はイメージです。※表示価格は税込みです。

COLD STONE PARFAIT

コールドストーンパフェ

キンキンに冷えた
石器に入った
デザート♪



ミックスベリー

イチゴアイスに
ミックスベリーを
トッピング

650円



マンゴー 650円

たっぷりマンゴーに
シロップをかけました



ブラウニー 650円

ブラウニーを添え
チョコソースをかけた
チョコ好きにはたまらない一品



ミスカル & もち 650円

小豆、韓国餅にミスカル粉をかけた
李朝園オリジナルの一品

ほうじ茶ジェラート..... 450円

バニラアイス..... 450円

チョコアイス..... 450円

柚子シャーベット..... 450円

イチゴアイス..... 450円

抹茶アイス..... 450円

季節のジェラート..... 450円

内容はスタッフまで



ほうじ茶ジェラート



柚子シャーベット