

◆ お持ち帰りメニュー ◆

◆ スントゥブ ◆

OKKIIミックス	¥1,860	神戸ポーク	¥1,640
黒毛和牛とろとろ	¥1,840	豚キムチ	¥1,640
黒毛和牛スライス	¥1,850	チーズタッカルビ	¥1,720
ホルモン	¥1,780	きのこ	¥1,640
海鮮	¥1,860	マンドゥ	¥1,640
スペシャル海鮮	¥2,300	トムヤムクン	¥1,780
広島産 牡蠣	¥1,840		

◆ トッピング ◆

追加卵	¥120	ホタテ	¥240	黒毛和牛スライス	¥350
にんにく	¥120	イカ	¥240	有頭甘えび	¥350
青唐辛子	¥120	神戸ポーク	¥240	牡蠣	¥350
マンドゥ	¥120	豚キムチ	¥240	白菜キムチ(200g)	¥500
トック	¥120	鶏もも	¥240	韓国のり(3P入り)	¥330
温泉卵	¥120	きのこ	¥240	ゆず茶(1kg)	¥1,320
たら	¥240	ホルモン	¥320	コーン茶(1kg)	¥940
チーズ	¥240	黒毛和牛とろとろ	¥320	レトルトスープ 各	¥380
				(200g/1~2人前)	

美味しいスントゥブの食べ方

- 1 ぐつぐつのスントゥブに生卵を入れ、卵が固め好きは少し置き、柔らかめ好きは早めに、お好みのタイミングで混ぜてください。味がマイルドになり、コクが出ます。


- 2 ごはんを全て、お茶碗によそい釜の“おこげ”は残します。コーン茶を残したおこげの9分目まで注ぐのがコツです。


- 3 お茶碗に盛ったごはんのスントゥブをかけて食べたり、ごはんをスントゥブに浸しながら食べるのがOKKIIスタイル。


- 4 釜の“おこげ”がコーン茶でほぐれてきたら、ふんわり香ばしいヌルンバブ(食事のめで食される“おこげ雑炊”)が楽しめます。



순두부
OKKII
soontubu

門外不出の秘伝のタデギ

弱火でじっくり炊いた牛骨スープ

常に出来立て、シルクのようなお豆腐

本格的な OKKIIのスントゥブをお楽しみ下さい



순두부



辛エトボ

セントゥブセット

- ・セントゥブ (生卵付)
- ・炊きたて石釜ごはん(コーン茶)
- ・韓国のり
(お替わりには追加料金をいただきます)
- ・おかず2品
(ナムル、キムチお替り自由)
- ・ゆず茶

オーダー方法

セントゥブを選ぶ ▶▶▶▶▶ 辛さを選ぶ ▶▶▶▶▶ トッピングを選ぶ

※4歳以上のお客様は一人様ワンオーダー制とさせていただきます。

STEP 1

◆ セントゥブ ◆

※全てのセントゥブに殻無しのあさりが入っています

OKKIIミックス 296Kcal ¥1,691 (¥1,860)

海の幸、山の幸の全部のせ！迷ったときはコレ！
有頭甘えび・むきえび・牡蠣・きのこ3種・牛カルビ

黒毛和牛とろとろ 202Kcal ¥1,673 (¥1,840)

トロトロになるまで弱火でじっくり煮込んだ
牛肉がセントゥブの味を引き立てます **数量限定**

黒毛和牛スライス 418Kcal ¥1,682 (¥1,850)

味わい深い牛カルビを贅沢に使いました

ホルモン 225Kcal ¥1,618 (¥1,780)

不動のNo.1！セントゥブにベストマッチです

広島産 牡蠣 200Kcal ¥1,673 (¥1,840)

瀬戸内海のミルクシーな牡蠣は贅沢な味わい

海鮮 165Kcal ¥1,691 (¥1,860)

海鮮エキスがスープに溶け込み、旨味増し増し！
有頭甘えび・むきえび・牡蠣・ホタテ・イカ

海鮮スペシャル 181Kcal ¥2,091 (¥2,300)

ワタリガニ、有頭甘えび、牡蠣など色んな海鮮たっぷり！

神戸ポーク 314Kcal ¥1,491 (¥1,640)

チゲには欠かせない
厳選された豚バラ肉がたっぷり

豚キムチ 236Kcal ¥1,491 (¥1,640)

コクのあるキムチと豚肉！これぞ定番！

チーズタッカルビ 308Kcal ¥1,564 (¥1,720)

コラーゲンたっぷりのセントゥブ！
手羽元、鶏モモ肉にチーズでコクをプラス！

きのこ 145Kcal ¥1,491 (¥1,640)

3種のきのこ、しめじ・舞茸・しいたけ
OKKII 1番のヘルシーセントゥブ！

マンドゥ 239Kcal ¥1,491 (¥1,640)

ま〜るい韓国餃子を2つトッピング
ボリューム感もある人気のセントゥブ

トムヤムクン 186Kcal ¥1,618 (¥1,780)

辛味・甘味・酸味を調和させたタイ料理のトムヤムと
韓国料理のセントゥブが融合した新感覚の旨辛グルメ！

STEP 2

◆ 辛さを選択 ◆

0辛 ▶ 1辛 ▶ 2辛 ▶ 3辛 ¥45 (¥50) ▶ 大辛 ¥100 (¥110) ▶ 激辛 ¥200 (¥220) ▶ 極辛 ¥300 (¥330)

小さいお子様にも◎ 辛みがあり得意でない方 OKKIIスタンダード 辛いのが好きな方 辛いのが大好きな方 大辛でも満足できない方 挑戦的な辛さ！！

STEP 3

◆ トッピングを選択 ◆

追加卵	¥109 (¥120)	チーズ	¥218 (¥240)	きのこ	¥218 (¥240)
にんにく	¥109 (¥120)	ホタテ	¥218 (¥240)	ホルモン	¥291 (¥320)
青唐辛子	¥109 (¥120)	イカ	¥218 (¥240)	黒毛和牛とろとろ	¥291 (¥320)
マンドゥ	¥109 (¥120)	神戸ポーク	¥218 (¥240)	黒毛和牛スライス	¥318 (¥350)
トック	¥109 (¥120)	豚キムチ	¥218 (¥240)	有頭甘えび	¥318 (¥350)
たら	¥218 (¥240)	鶏もも	¥218 (¥240)	広島産 牡蠣	¥318 (¥350)

◆ 単品メニュー ◆

お子様セントゥブ set ¥800 (¥880)

- ・ミニセントゥブ (トッピングから2種お選びください)
- ・ミニライス
- ・デザート
- ・ドリンク (オレンジ/アップル/ウーロン茶)

※ご注文は小学生以下のお子様限ります。

マンドゥ (韓国餃子)



2個 ¥255 (¥280)

追加1個 ¥128 (¥140)

タッコギオニオン (鶏の柔らか煮)



2本 ¥364 (¥400)

追加1本 ¥182 (¥200)

韓国海苔 ¥100 (¥110)

塩ダレ純豆腐 ¥382 (¥420)

茶碗ライス ¥200 (¥220)

石釜ごはん ¥400 (¥440)

バニラアイス ¥273 (¥300)

練乳いちごアイス ¥382 (¥420)

オレンジシャーベット ¥355 (¥390)

京抹茶ブリュレアイス ¥345 (¥380)

カスタードブリュレアイス ¥345 (¥380)

◆ ドリンクメニュー ◆

ビール

香るエール (中) ¥455 (¥500)

香るエール (小) ¥309 (¥340)

オールフリー ¥400 (¥440)

ハイボール

角ハイボール ¥436 (¥480)

ビームハイボール ¥400 (¥440)

サワー

プレーン ¥409 (¥450)

レモンサワー ¥436 (¥480)

生マッコリ

マッコリ (ボトル) ¥1,600 (¥1,760)

マッコリ (グラス) ¥500 (¥550)

チャミスル

ボトル (360ml) ¥1,200 (¥1,320)

ノンアルコール

ウーロン茶 ¥300 (¥330)

黒ウーロン茶 ¥400 (¥440)

コーラ ¥300 (¥330)

ジンジャエール ¥300 (¥330)

オレンジジュース ¥300 (¥330)

アップルジュース ¥300 (¥330)