

食を通じて笑顔を作る!

店主挨拶 姜信香
『食を通じて笑顔を作る仕事が好き!』
この一でカンテイポウはオープン
しました。真心こめて作ったお料理
と精一杯のおもてなしで、ご家族でも
デートでも、仕事帰りの軽く一杯の方
でも、地域の方々が集まり、笑い声と
笑顔があふれるお店にしたいです。
地域の皆様に愛され、「日常にあるけど
特別なお店」を目指しています。
本日はごゆっくりとお過ごしくださいませ。



姜信香 昭和62年 中国黒龍江省 生まれ

青春を焼肉に注ぎ韓国で5年間修行!

焼肉の本場韓国において5年間修行しました。
研究した店は100店舗以上にもなります。
タレ作りへの情熱は世界中誰にも負けません。
当店で焼肉、キムチ、スープ、サラダなど
全部で35種類以上の手作りのタレが自慢です。

お腹の中まで責任をもたせてください!

鉄板料理は、ベストな焼き加減で美味しく召
し上がっていただきたいため、スタッフが焼
かせていただきます。

絶対に胃もたれしない! 飲み干したくなるタレ

とくに大きな器に入ったカンテイポウタレは
お手様からシニアの方まで胃もたれしない
あっさり食べられる唯一無二のタレです。
お一人様につき300(350)のお通し代金をいただいております。
お野菜、大根おろし、タレはおかわり自由です。

われただ、タレを知る

ライバルは胃もたれ!



カンテイポウソース

『絶対に胃もたれしない』
『飲めるほどのタレ』
として5年間研究を続けて開発。
お野菜と一緒にどうぞ

必ずカンテイポウソースをつけるお肉

- ・名物肉毛布
- ・和牛と美女
- ・タレ漬け肉4種類

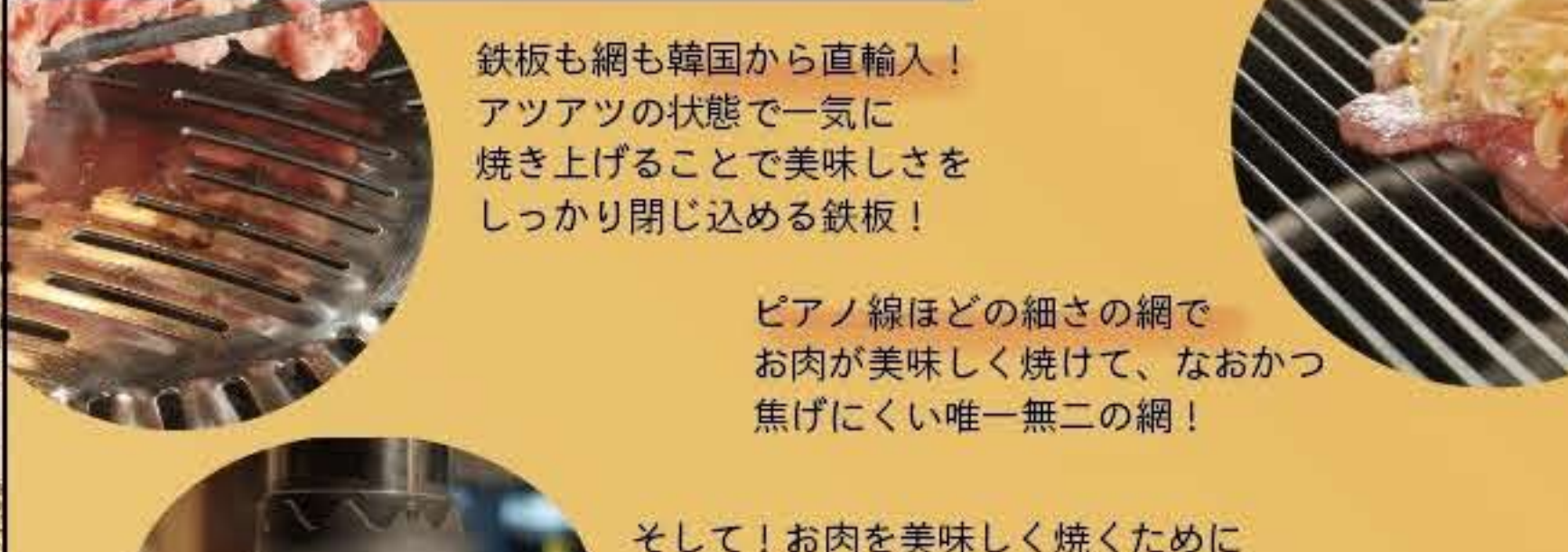
ホルモンソース

すりつぶしニンニクを入れると
約5倍美味しい!
淡路島の田舎味噌と醤油がベース。
タレだけでなくご飯がススム!

必ずホルモンソースをつけるお肉

- ・アカセン・シマチョウ
- ・マルチョウ・シミヨ

鉄板と網の使い分けも肝!



鉄板も網も韓国から直輸入!
アツアツの状態で一気に
焼き上げることで美味しさを
しっかり閉じ込める鉄板!

ピアノ線ほどの細さの網で
お肉が美味しく焼けて、なおかつ
焦げにくい唯一無二の網!

そして! お肉を美味しく焼くために
煙を強力に吸引するダクトもいい仕事してます!
でも、写真撮るのに邪魔な時は少し上げるので
スタッフまでお声がけください!

第二の名物 タレ漬け

世界中どこにも負けない酒けダレ
お肉をさらさらにするためりんご
たまねぎなど数十種類の具材で
10時間以上かけて仕込んでいます

たっぷり400g!
単品を4種類全て注文するより量が多くてお得!!

タレ漬け盛り合わせ

6820 (7502)

タレ漬けハラミ

遠方からタレ漬けハラミを食べに来られる方が
いるほど人気

1480 (1628)

【神戸牛】タレ漬け上カルビ

柔らかいカルビが野菜、果物の脂肪の力で
さらに柔らかく。

2080 (2288)

タレ漬け肋骨カルビ

豚の周りのお肉が実は一番美味しい!

1280 (1408)

【黒毛和牛】タレ漬け止りロース

今夜は贅沢しちゃうましょう

1980 (2178)

第三の名物 ホルモン

ホルモン用のホルモンソースを開発
すりつぶしたニンニクとの相性抜群です
ホルモンの概念が変わるかも...

ホルモンと一緒に絶対頼んで欲しい!

自分でしぼって
5倍美味しい!
にんにくと
魔法のスパイスのセウ!
200円(税込220円)

約15種類の黄金比率がクセになる

アカセン塩

コロコロした肉ごたえと旨みのある脂肪が
たまらなく美味しい!

680 (748)

上ハラミ(タレ・塩)

1280 (1408)

にんにくスタミナ 上ハラミ

1280 (1408)

うま辛上ハラミ

1280 (1408)

シマチョウタレ

脂が濃く甘い、でもあっさりしていて
噛みほめるほどに味わい深い!

780 (858)

上ミノダレ

こだわりカットでジャギジャギ食感

880 (968)

上ミノ香唐辛子

一度食べるとやめられません

880 (968)

マルチョウタレ

たっぷり脂がのった一番潤滑な部位

780 (858)

センマイ 自家製にんにく醤油

無限に食べられる「味」と
センマイ独特の「歯ごたえ」

780 (858)

新鮮牛レバー 塩ごま油

旨みと濃厚な味わい! 独特
シンプルに塩ごま油で

780 (858)

タン

塩タン

1180 (1298)

たっぷりネギ塩タン

ネギ好きの方は迷わずココラ

1380 (1518)

赤身

黒毛和牛 ランプステーキ100g

脂が苦手な方にオススメです!

1980 (2178)

国産ツラミ

肉ごたえがあり旨味が凝縮
牛の頬のお肉

1080 (1188)

カルビ

神戸牛上カルビ

焼肉と云えばやっぱりカルビ!

1980 (2178)

ロース

黒毛和牛上ロース

しっかりと上品な脂がのったお肉!

1780 (1958)

お酒のアテ

人気のアテを自慢の手作りソースで

黒毛和牛の炙りユツケ

1380 (1518)
(極上の塩味・わさび自家製醤油・コチュジャン)

センマイ湯引き

さつと湯引いて食べやすい

780 (858)

ハチノス湯引き

ハチノス専用酢味噌を開発!

880 (968)

自家製 キムチ・ナムル

十数種類の野菜、果物、
本場韓国の味!

シンプルを追求したナムル。
素材の味を楽しんで

単品すべて 380 (418)

白菜キムチ

もやしナムル

きゅうりキムチ

エリンギナムル

大根キムチ

ほうれん草ナムル

ぜんまいナムル

にんじんナムル

カンテイポウ手作り全種盛り

980 (1078)

韓国料理 韓国修行の経験を活かした自慢の料理を厳選!

肉毛布入りチャブチエ

880 (968)

隠し味に黒砂糖を使った
自家製のチャブチエソース
お子さまにも人気

ホルモン味噌醤油
トッポギ

韓国風牛肉の
醤油煮

韓国のり

チャンジャ

淡路島の田舎味噌を使用
おつまみにピッタリ! 980 (1078)

どこか懐かしくほっこり
韓国の郷土料理 480 (528)

手作りドレッシングのサラダ

ドレッシングが主役級!

お肉のためのチロレギサラダ

韓国のリング肉含む! 特製のお肉使用

680 (748)

胃をすっきりさせてくれます

カンテイポウ黒毛マサラダ

十数種類の具材から作っています

680 (748)

本場韓国式包み野菜セット

680(748) お得!

サンチュ 380(418)

にんにくスライス 180(198)

唐辛子スライス 180(198)

焼き物

焼く野菜 10種類 盛り合わせ

お肉に合う定番から
旬の野菜など

880 (968)

トウモロコシ

380 (418)

にんにく丸焼き

疲労回復、免疫力アップ
明日からも頑張るあなたに

380 (418)

ウインナー

480 (528)

大海老1尾

280 (308)

カンテイポウ風もつ鍋

もつ鍋専門店に負けません!

*2人前から承ります

牛骨田舎風味噌だし鍋

1780 (1958)

牛骨と鶏がらスープをブレンドした田舎味噌スープが美味しい!
相牛もつ・ハラミ・キャベツ・豆腐・ニラ・糸こんにゃク
メのラーメン

トマトユツケジャン鍋

1780 (1958)

牛ハラミ・センマイ・マルチョウ・シマチョウ
トマト・エリンギ・豆腐・えのき・もやし・メのラーメン

本場韓国仕込み手作りスープ

12時間以上煮込んだ牛骨スープ!

海鮮たっぷり! 石焼きスンドゥブチゲ

1280 (1408)

えび、いか、あさり、貝入りで海鮮の旨味たっぷり
※20分ほどお時間いただけます

(牛骨) わかめスープ

580 (638)

先に炒めたわかめで磯の香りアップ

ホルモン スンドゥブチゲ

1280 (1408)

※20分ほどお時間いただけます

トッポギたまごスープ

980 (1078)

本気の丼ご飯

全て専門店の味。
丼の一品にもこだわり抜いています。

名物! カンテイポウ ユツケジャンスープクッパ

ピリ辛!
お肉の旨みが凝縮された濃いめの一品

1080 (1188)

カンテイポウ チャブチエチャーハン

ここでしか食べられない名物。
辛くないのでお子様も食べられます。

1080 (1188)

名物! 牛骨だし牛骨スープ

12時間以上煮込んだ牛骨で作る
本格スープクッパ
あっさりなのにコクがある

1080 (1188)

白ごはん

(マンガ) 380 (418)
(大) 280 (308)
(中) 180 (198)
(極小) 80 (88)

お肉のための 韓国海苔ごはん

お客様が作りおきにできます。
小さいお子様にもオススメです。少し濃いめです。
ご希望でスタッフが混ぜ合わせます
のめ付け。

380 (418)

5種類の 手作りの 石焼ピビンバ

コチュジャンも手作り
ご希望でスタッフが混ぜ合わせます

1080 (1188)

本気の丼麺

肉毛布がのった カンテイポウビビン冷麺

1280 (1408)

3時間かけて作る本場韓国に負けないビビンバ。
よく混ぜてお召し上がりください。

韓国冷麺

980 (1078)

丼に少しだけ食べたい方に!

ひとくち冷麺 580 (638)

今でしょ! 別腹デザート

名物カンテイポウ石ビビンアイス

24°Cで冷やした器です! 880 (968)

2~3人でシェアしてください

ホットクバナリアイス

韓国定番のおやつをカンテイポウ風で

680 (748)

ちょこっとバナリアイス

食後に少しだけ甘いものがほしいときに 280 (308)