



안녕하세요

アンニョンハセヨ



ペゴッパヨ

ペゴッパヨとは韓国語で

「おなかがへったよ」という意味です

名物のサムギョプサルや野菜キムチなど

一品一品こだわった多彩な韓国料理をお楽しみください

※お席は2時間制となります。ご協力お願いいたします。
※お一人様1フード・1ドリンク以上のご注文をお願いします。



@paegopayo.kawasaki



@paegopayo.kawasaki.nishiguchi

<https://paegopayo.com/>



おいしい食べ方

■ 名物 生サムギョプサル

- ① サンチュやえごまの葉を広げます。
- ② こんがり焼けたお肉をタレにつけて野菜にのせます。
- ③ お肉の上に焼きキムチやもやしナムルを乗せます。
- ④ お好みで、ニンニク、青唐辛子、サムジャン（味噌）パジョリをのせ、全てを包んだら…召し上がれ！

セット内容 ・サンチュ 10枚 ・もやしナムル ・キムチ
(2人前) ・ニンニク ・青唐辛子 ・サムジャン ・パジョリ

当店で使用しているお肉は 1度も冷凍をかけていないチルドポーク を使用しております。
旨味が凝縮されており冷凍特有のパスつきもありません！ぜひ食べていただきたい一品です！

生サムギョプサルセット

生サムギョプサル × 2枚

2人前 ¥3,500

生サムギョプサルーフセット

生サムギョプサル × 1枚 / 味付き生サムギョプサル × 1枚

ハーブソルト

2人前 ¥3,500

追加

〈セット注文の方限定〉

・生サムギョプサル ¥990 ・味付き生サムギョプサル ハーブソルト ¥990

・サンチュ 5枚	¥200	・キムチ	¥350	・パジョリ	¥300
・サンチュ 10枚	¥350	・もやし	¥300	・サムジャン	¥100
・えごまの葉 5枚	¥300	・ニンニク	¥180	・薬味セット	¥250
・えごまの葉 10枚	¥450	・青唐辛子	¥200		

えごまが
オススメ

■ 自家製ポッサム 2人前 ¥2,980 1人前 ¥1,580

内容 ・サンチュ ・キムチ ・ニンニク
・青唐辛子 ・サムジャン ・ネギキムチ

茹でた豚肉に薬味を乗せて、サンチュで巻いてお召し上がりください。
余分な脂が落ちているためヘルシーなのに
豚肉の旨味はしっかり味わえる一品です。



<価格は税込みです> ※写真はイメージと異なる場合がございます



■ 自家製ポッサム

2人前 ¥2,980

1人前 ¥1,580

茹でた豚肉に薬味を乗せて、サンチュで巻いてお召し上がりください。余分な脂が落ちているためヘルシーなのに豚肉の旨味はしっかり味わえる一品です。

内容 ・サンチュ ・キムチ ・ニンニク
・青唐辛子 ・サムジャン ・ネギキムチ



・サンチュ 5枚 ¥200
・サンチュ 10枚 ¥350
・えごまの葉 5枚 ¥300
・えごまの葉 10枚 ¥450

・キムチ ¥350
・もやし ¥300
・ニンニク ¥180
・青唐辛子 ¥200

・パジョリ ¥300
・サムジャン ¥100
・薬味セット ¥250

■ キムチ・ナムル・サラダ

まよったらコレ



キムチ 3種盛り
¥1,000



シャキシャキ!
みずみずしい!



オクラキムチ
¥580



長芋キムチ
¥580



ごちゃ混ぜナムル
¥500



生キムチ
¥650

・キムチ ¥500
・カクテキ ¥500
・もやしナムル ¥450



チョレギザラダ
¥800

ピリ辛! 豆腐サラダ
¥900



■ チュコプセ

イイダコとホルモンとエビの鍋
韓国第2の都市、釜山式で提供いたします。

2人前

🌶️ ¥3,980



- ・大辛 🌶️ ¥100
- ・生卵 ¥100
- ・イイダコ ¥680
- ・エビ ¥450
- ・ニラ ¥100
- ・激辛 🌶️🌶️ ¥200
- ・チーズ ¥400
- ・ホルモン ¥350
- ・もやし ¥100
- 白菜 ¥250
- ・春雨 ¥200
- ・乾麺 ¥250
- 鍋専用ライス ¥250

■ キムチ・ナムル・サラダ

まよったらコレ

シャキシャキ!
みずみずしい!

배고 키ムチ 3種盛り
¥1,000



オクラキムチ
¥580



長芋キムチ
¥580



ごちゃ混ぜナムル
¥500

배고 生キムチ
¥650

- ・キムチ ¥500
- ・カクテキ ¥500
- ・もやしナムル ¥450

배고 チョレギザラダ
¥800

ピリ辛! 豆腐サラダ
¥900

<価格は税込みです> ※写真はイメージと異なる場合がございます

■ フェ (刺身)

赤海老
使用



カンジャンセウ (海老)

2尾 ¥650
4尾 ¥1,200
6尾 ¥1,700

トッピング黄身1個
+¥100

数量限定



ペゴッパヨユッケ ¥1,280

馬肉をユッケにし
ペゴッパヨ特製ダレと絡めた自慢の逸品



イカキムチ
¥780



イカユッケ
¥790



カンジャン
ホタルイカ
¥580

数量限定



ワタリガニの自家製醤油漬け
・カンジャンケジャン ¥1,980

■ パンチャン (前菜)

韓国冷奴 ¥490



チャンジャ冷奴 ¥580

青唐辛子の醤油漬け
¥450



チャンジャキムチ
¥600



やみつき! 麻薬卵
¥490



**おつまみ
キムチデミ** ¥490



屋台の定番
海苔巻き天ぷら ¥490



韓国のり ¥300



**クリームチーズ
チャンジャ** ¥830



チャンアチ (韓国漬物)
¥490



フライドポテト ¥550
・塩コショウ味 ・ハーブソルト味
・スノーチーズ味 ・牛だし味



■ チヂミ



海鮮チヂミ ¥1,300



チーズチヂミ ¥1,100



チヂミ ¥850



ニラチヂミ ¥990



青唐チヂミ

🌶️🌶️🌶️ ¥1,100

■ 揚げ物類

プレーンチキン ¥780

スパイスチキン ¥780

スノーチーズチキン ¥780

ヤンニョムチキン 🌶️ ¥780

ハニーマスタードチキン ¥780

辛みの効いたスパイシーなコリアンチキン!



スパイスチキン



ハニーマスタードチキン



ヤンニョムチキン



のび~る
チーズボール
¥600



キャラメル
チーズボール
¥630



フライドポテト ¥550

・塩コショウ味 ・ハーブソルト味
・スノーチーズ味 ・牛だし味

■ 屋台料理



ヤンニョンカルビ
¥2,100

右手にヤンニョンカルビ！
左手に韓国焼酎！で
豪快に骨までしゃぶりつこう！



揚げ出し豆腐
～韓国風～

🌶️ ¥580

特製の甘辛だれに
フワフワ豆腐が
ベストマッチ！



チャプチェ
¥1,200

春雨を炒めた韓国定番料理



豚キムチポックム

🌶️ ¥1,000

自家製キムチが決め手の
豚キムポックン



チュクミポックム
🌶️🌶️🌶️ ¥1,380

イダコの甘辛炒め



オジンオポックム
🌶️🌶️🌶️ ¥1,280

イカの甘辛炒め
辛さが癖になる一品



トッポギ
🌶️ ¥700

お餅を炒め、煮込んだ
韓国屋台料理



チーズトッポギ
🌶️ ¥900

トロトロチーズをトッピング
コクのある美味しさ！



タッカルビ
🌶️ ¥950

鶏肉をコチュジャンベースで
炒めた韓国料理



チーズタッカルビ
🌶️ ¥1,150

トロトロチーズをトッピング
甘辛くて女性に大人気



ラッポギ
🌶️ ¥850

ラーメン+トッポギ
韓国B級屋台グルメ



チーズラッポギ
🌶️ ¥1,050

人気のラッポギに
トロけるチーズをin！



■ スープ

大辛+100円 🌶️🌶️🌶️

激辛+200円 🌶️🌶️🌶️🌶️

名物スンドゥブチゲ
🌶️ ¥1,150



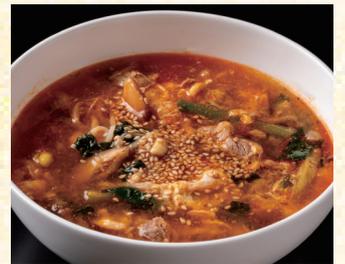
大辛+100円 🌶️🌶️🌶️

激辛+200円 🌶️🌶️🌶️🌶️

海鮮スンドゥブチゲ
(カニ・エビ・カキ・アサリ入り)
🌶️ ¥1,600



ユッケジャン
スープ
🌶️ ¥990



ペゴッパヨ
スープ

¥990



タマゴスープ

¥690

わかめスープ

¥690

わかめ

■ 麺類

辛ラーメン
🌶️🌶️ ¥780



ラッポギ
🌶️ ¥850



冷麺 ¥1,050



チーズラッポギ
🌶️ ¥1,050



ビビン麺
🌶️🌶️ ¥1,100



■ ご飯もの

- ・石焼ビビンバ ¥1,150
- ・石焼豚キムチビビンバ  ¥1,300
- ・石焼チーズビビンバ ¥1,350
- ・石焼オジソビビンバ    ¥1,580
- ・石焼チュクミビビンバ    ¥1,680



ライス

小 ¥200

中 ¥300

大 ¥400



ペゴッパヨキンパ ¥1,050



 キムチーズキンパ ¥1,080

お子様に大人気!

チュモッパ (韓国風おにぎり)

具材を混ぜて、お好みのサイズに握って食べちゃおう♪

¥650



・ペゴッパヨクッパ ¥1,150

・たまごクッパ ¥850

・ユッケジャンクッパ  ¥1,150

・チャプチェパップ ¥1,500

■ 食後のデザート

・バニラアイス ¥380

・キャラメル
チーズボール ¥630



・黒蜜きな粉アイス ¥380

・キャラメル
チーズボール
～アイス添え～ ¥680



 ホットク
～バニラアイス添え～
¥680