

CHANCHI.

SUNDUBU MENU BOOK

スンドゥブ メニューブック

十選べるセット
Plus Set



なつめと黒米のごはん or 白ごはん
季節のナムル
スンドゥブとご一緒にご注文いただけます

¥600



ネギとサンチュで食べるダッカルビ



キノコと3種の豆のサラダ仕立て

海鮮 Seafood



海鮮 スンドゥブ

四季選りすぐりの新鮮な海の幸をチャンチ伝統の
タテギ(味噌)で。具材からしみ出るダシを
楽しんで頂けるよう仕上げました。

選べる辛さ
3段階

控えめ 普通 辛め

— ワタリ蟹と甘海老 —

Swimming Crab.Shrimp

2つの素材のダシがスンドゥブの
旨味を何倍にもしてくれます。



¥ 950

— 大アサリバター —

Clam.Butter

大アサリの旨味とバターのコクが
マッチするように仕上げました。



¥ 780

— 季節のシーフード —

Seasonal Seafood

厳選した旬の海産物をスンドゥブに。
月折々の味を楽しんでいただけます。

春	しらす	3～5月
夏	はも	6～8月
秋	シャケ	9～11月
冬	かき	12～2月

¥ 740

※価格は全て税込

お肉 Meat



お肉
スンドゥブ

肉からでる濃厚な肉汁が食をかきたてます。
スンドゥブに使用する事により
サッパリ食べれるので女性にも人気です。

辛さ
3段階

控えめ

普通

辛め

— 牛そぼろと韓国産岩のり —

Ground Beef.Korean Seaweed

手仕込みの甘辛く仕上げたそぼろ肉を
韓国産の岩のりと一緒に味わってください。
チャンチの看板メニューです。



¥ 850

— 豚キムチ —

Pork Kimchi

チャンチ一番人気の組み合わせ。
手作りキムチでスンドゥブの
コクが深まります。



¥ 740

— 牛スジとナチュラルチーズ —

Beef Gristle.Cheese

長時間炊いた国産スジ肉ととろける
ナチュラルチーズのハーモニー。
優しい味に仕上がりました。



¥ 780

※価格は全て税込

野菜 Vegetables



野菜 スンドウブ

生産者こだわりの新鮮な野菜を
ふんだん使用。ココロもカラダも温まる
ヘルシーなスンドウブです。

選べる辛さ
3段階

控えめ

普通

辛め

— 緑黄色野菜 —

Various Vegetable

たくさんの新鮮な野菜で低カロリー。
男性にもオススメしたいヘルシー志向の
スンドウブです。



¥750

— 3種キノコ —

Various Mushroom

味、食感、香りのいい3種類
(シメジ、舞茸、エリンギ)の
キノコをたっぷりと使いました。



¥730

— ざく切りトマトとチーズ —

Tomato.Cheese

トマトの柔らかい酸味をチーズと一緒に。
豆腐の旨味を更に引き立てます。



¥780

※価格は全て税込

オリジナル Original



オリジナルスンドゥブ
チャンチの厳選した食材からご自由に
組み合わせ頂けます。国産大豆100%の大豆と
天然にがりで作る純豆腐で召し上がりください。

選べる辛さ
3段階

控えめ

普通

辛め



薬味

バター	¥50
卵	¥50
すりにんにく	¥50
ナチュラルチーズ	¥80
トッピング	¥100

海鮮系

有頭甘えび (2尾)	¥150
岩のり	¥150
大アサリ (3ヶ)	¥180
ワタリ蟹	¥250

お肉

牛そぼろ	¥150
豚	¥140
牛すじ	¥150

野菜

キムチ	¥50	しめじ	¥180
トマト	¥150	エリンギ	¥180
パプリカ	¥150	舞茸	¥180
ブロッコリー	¥150	3種きのこ	¥180
小松菜	¥150		
緑黄色野菜	¥200		

※価格は全て税込

CHANCHI.