

韓国で話題沸騰中の新グルメが大阪に初上陸！骨付き特大カルビ「ウデカルビ」焼肉 大阪・石橋に「韓国料理 きくりん」11月13日(日)オープン ワイルドに目の前で焼き上げる様子は写真・動画映え間違いなし！！

＝ メディア内覧会のご案内 ＝

開催日時：2022年11月11日(金) 17:00～19:30

開催場所：韓国料理 きくりん (池田市石橋1-10-2)

内 容：店舗・メニュー撮影、ご試食、担当者インタビュー

大阪・石橋に2022年11月13日、韓国で話題の骨付き特大カルビ「ウデカルビ」が看板メニューの「韓国料理 きくりん」(池田市石橋1-10-2)がオープンします。オープンに先立ち、11月11日(金)17時よりメディア内覧会を開催します。看板メニューのウデカルビや韓国風茶碗蒸し・ケランチム、チヂミなどをご試食ください。



直火でワイルドに焼き上げる



4種のタレと巻き野菜がつくウデカルビセット

■本場・韓国で行列ができるほど人気！ワイルドな見た目の「ウデカルビ」を目の前で提供

「韓国料理 きくりん」の看板メニューは、「ウデカルビ(特大骨付きカルビ)」です。韓国語で「ウ」は牛、「デ」は大きいという意味をもち、ウデカルビとは、その名の通り牛の骨付きあばら肉を指します。ウデカルビを提供している本場・韓国の有名店は連日行列ができるほど人気を集めており、「サムギョプサル」「チーズダッカルビ」「韓国風フライドチキン」に次ぐ韓国グルメブームとしても注目されています。当店でご用意するウデカルビは全て国産牛で、長さは約30センチ。日本であまり出回らない部位のため、仕入れ時に厳選したものだけを提供いたします。

薫の香りをまとったウデカルビ丸ごと1本をスタッフがお客様の目の前で網焼きし、鉄板の上でカットいたします。その様子はインパクト抜群で動画や写真映えにもうってつけです。焼き上がったお肉は、塩やわさび、醤油、味噌ダレなどさまざまな味付けでお楽しみいただけます。1人前＝2,800円で、2人前からご注文可能です。

その他、サムギョプサル(980円)や韓国の煮豚・ポッサム(980円)、黒毛和牛のプルコギ(1,180円)、低温加熱した牛肉のユッケ(880円)など肉料理、ホルモンの旨味だしを使った韓国風茶碗蒸し「ケランチム」(680円～)や牛の大腿骨「モアル」を丸ごと1本入れたスンドゥブスープ(1,080円～)、牛骨と野菜から2時間かけて抽出したスープをつかった特製冷麺(780円)などサイドメニューも用意しています。

ドリンクは、ソフトドリンクのほか、お酒が苦手な人でも飲みやすいフローズンマッコリを使ったバニラ、マンゴーなどの「マッコリシェイク」(520円～)、ソウルや江南(カンナム)など韓国の地名を冠した色鮮やかなカクテル(各420円)などアルコール約40種類をそろえています。※価格は全て税込み

◆ 本件に関するお問合せ先 ◆

「韓国料理 きくりん」広報事務局 担当 = 小村・岡本

電話 = 06-4708-3766 メール = pr@raple.co.jp

■ メニューのご紹介(一部)

※全て税込み価格

【セットメニュー】※2人前からご注文いただけます

ウデカルビ(特大骨付きカルビ)セット

1人前 2,800円

- ・ウデカルビ
- ・焼きニラもやし(キムチ添え)
- ・とびっこキムチ
- ・サニーレタス
- ・大葉の醤油漬
- ・玉ねぎと甘長の酢漬
- ・スプラウト
- ・大根キムチのなま酢
- ・タレ4種(塩、わさび、醤油ダレ、自家製味噌)

メの辛子チャーハンとコムタンスープセット

1人前 390円

- ・キムチチャーハン
- ・コムタン茶漬

ウデカルビを焼いた旨味たっぷりの鉄板で作るキムチチャーハンとバターコーンをご用意
残ったカルビの骨からだしをとり、コムタンスープをかけてお茶漬でもお楽しみいただけます

【単品メニュー】



サムギョブサル
(980円)



骨付きフライドチキンと15種のスパイスパン粉
(880円)



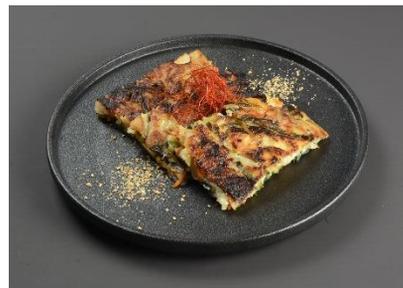
和牛モアルとホルモンのスンドゥブ
(1,380円)



ピビンパ
(780円)



ホルモンケランチム
(680円)



李さんの海鮮チヂミ
(680円)

■ 店舗概要

名称：韓国料理 きくりん

住所：池田市石橋1-10-2

電話番号：072-762-3911

営業時間：ランチ＝11時30分～15時 デイナー＝17時～23時

店舗面積：約90平方メートル

席数：46席

客単価：4,000円

公式Instagram：https://instagram.com/kikurin_honten

◆ 本件に関するお問合せ先 ◆

「韓国料理 きくりん」広報事務局 担当 = 小村・岡本

電話 = 06-4708-3766 メール = pr@raple.co.jp

ご出席返信シート送付先

FAX:06-6233-8778

MAIL:pr@raple.co.jp

お申込みフォーム:<https://onl.sc/mCZtnRv>



お申込み用QRコード

■「韓国料理 きくりん」メディア内覧会のご案内■

日時：11月11日(金)17時～(受付開始:16時45分～)

場所：韓国料理 きくりん(住所:池田市石橋1-10-2)

内容：外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
担当者インタビュー

※誠にお手数ではございますが11月10日(木)17時までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

貴社名

掲載・放送予定日 2022年 ()月()日

お名前 計()名

TEL/FAX

E-mail

当日連絡先

ご撮影 有(スチール/ムービー)・無

個別取材のご希望 有 ・ 無

ご質問・ご要望

◆ 本件に関するお問合せ先 ◆

「韓国料理 きくりん」広報事務局 担当 = 小村・岡本

電話 = 06-4708-3766 メール = pr@raple.co.jp