

大阪・なんばのスンドゥブ専門店「じゅろく なんば別邸」で夏季限定メニュー 夏バテ知らず！“香り”で食べる新感覚冷麺「和ハーブ香る和韓涼麺」 牛だしと和ハーブ香るひんやりスープの和韓料理、7/16(木)から提供開始

「和韓料理 スンドゥブ専門店 じゅろく なんば別邸」(大阪市中心部千日前1丁目虹の町5-12 なんばウォーク地下街)は2026年7月16日(木)より、夏季限定メニュー「和ハーブ香る和韓涼麺」(税込1,280円)を提供します。黒毛和牛プルコギ重とセットになった御膳(2,380円)もご用意します。

■スンドゥブ専門店が夏の涼メニュー！さっぱり冷麺で酷暑乗り切る

「じゅろく別邸」は、大阪・箕面、名古屋駅前での2店舗で展開する「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」で提供している「スンドゥブ」に特化した専門店です。じゅろくのスンドゥブは、数々の著名人が箕面本店まで食べに訪れるほどの人気メニューです。2025年7月にオープンした「じゅろく なんば別邸」は、20～40代の女性客を中心に人気を集めています。

夏季限定メニュー「和ハーブ香る和韓涼麺」(税込1,280円)は、夏の定番韓国料理「冷麺」に和の要素を掛け合わせたメニューです。味の決め手となるスープは、牛骨などを利尻昆布とともに長時間丁寧に煮込みことで牛の旨みを引き出した特製スープを使用。トッピングには、大葉やみょうが、せりなど香り豊かな和ハーブをたっぷりのせます。コシの強い麺とキンキンに冷えたスープは相性抜群！勢いよく麺をすすると牛だしと和ハーブの香りが鼻を抜け、暑さで疲れた体に染みわたります。単品のほか、甘辛い特製ダレを絡めた黒毛和牛と濃厚な卵黄をのせた「黒毛和牛プルコギ重」とセットにした御膳(2,380円)もご用意しております。

関西も梅雨明けし、“酷暑日”や“猛暑日”が予想される今年の夏。牛だしと和ハーブ香る夏季限定の涼麺で、厳しい暑さを吹き飛ばしていただければと思います。

■夏季限定メニュー概要

内 容:①和ハーブ香る和韓涼麺(税込1,280円) ※キムチの小鉢付き
②和ハーブ香る和韓涼麺と黒毛和牛プルコギ重の御膳(税込2,380円)
※小鉢3品付き

提供期間:2026年7月16日(木)～9月末予定

提供時間:平日＝終日ご提供、土曜・日曜・祝日＝数量限定

■店舗概要

店 名:和韓料理 スンドゥブ専門店 じゅろく なんば別邸

住 所:大阪市中心部千日前1丁目虹の町5-12 なんばウォーク地下街

電話番号:06-7777-5232

営業時間:11時～22時

定休日:施設に準ずる

店舗面積:59.4平方メートル

席 数:カウンター9席、テーブル8席

公式Instagram:https://www.instagram.com/juroku_namba/



夏季限定「和ハーブ香る和韓涼麺」



黒毛和牛プルコギ重とセットにした御膳も



店舗外観

メディア関係者さま限定で店頭でのご試食もご用意しております。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

「和韓料理 スンドゥブ専門店 じゅろく なんば別邸」広報事務局 担当 = 小村・岡本

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