

箕面の人気店「じゅろく」が和×韓の新メニュー！9/1（火）から続々登場
国産ブランド豚を食べ比べできるサムギョプサルコースなど全7種
「ポッサム」「チャドルバギ」など“ディープ韓国グルメ”もじゅろくの和韓流に！

「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」（住所：大阪府箕面市小野原西6-5-38）では2026年9月1日（火）より、新メニューの提供をスタートしました。
国産ブランド豚を食べ比べできるサムギョプサルコースをはじめ、「特選和牛の和韓チャドルバギ」「蒸籠蒸し和韓シルクポッサム」など“ディープ韓国グルメ”もご用意。和の食材や調味料と掛け合わせた“じゅろくらしい和韓料理”の新メニューをお楽しみください。



特選国産豚を使う
「和韓サムギョプサルセレクトコース」



しっとりとした豚肉料理
「蒸籠蒸し 和韓シルクポッサム」



薄切り牛肉をしゃぶしゃぶ風を楽しむ
「特撰和牛の和韓チャドルバギ」

■韓国の定番グルメからディープグルメまで、箕面の人気店が手がける“和韓料理”！

「じゅろく」は、和食と韓国料理を融合させた「和韓料理」を提供するプルコギ専門店として2021年2月、大阪・箕面にオープンしました。数々の著名人が箕面まで訪れるほど人気のスンドゥブを始めとする当店オリジナルの和韓料理が支持を集め、ランチ、ディナーともに連日人気の繁盛店です。
9月より新たに7種類のディナーメニューが登場します。定番韓国グルメをワンランクアップさせた「和韓サムギョプサル」は、国産ブランド豚の「認定 山形豚」のバラと「糸島豚」のロースの食べ比べをコースでご提供。フランスの発酵バター「エシレバター」とともにお楽しみいただける別コースもご用意します。薄くスライスした牛肉をしゃぶしゃぶスタイルで食べる「チャドルバギ」は、和牛1頭からわずか2キロしか取れない超希少部位「コウネ」（肩バラ）を使用。スタッフが目の前の鉄鍋でスライス肉にさっと火を通し、特製の牛骨出汁にくぐらせて提供するライブ感あふれる演出も魅力です。このほか、「認定 山形豚」を使用した蒸し豚料理「ポッサム」や大葉をふんだんに使用しカリカリ食感に仕上げた宮廷料理風チヂミ「パジョン」もご用意。
いずれも韓国料理を和の食材や調味料でアレンジしたオリジナルメニューがラインナップ。じゅろくだからこそ提供できる自慢の和韓料理を、ぜひご堪能ください。

■新メニューについて		※価格は全て税込です
内 容： 全7種類		
①和韓サムギョプサルセレクトコース	6,780円	
②和韓エシレバター サムギョプサルセレクトコース	6,880円	
③特選和牛の和韓チャドルバギ	2,380円	
④蒸籠蒸し和韓シルクポッサム	2,080円	
⑤和韓大葉のパジョン	1,250円	
⑥クアトロ・フォルマッジのパジョン（4種チーズ）	1,490円	
⑦黒トリュフ薫る吟醸 プレミアム生ユッケ	2,180円	
販売開始：①～⑥＝9月1日（月）、⑦＝9月20日（日） 予定		

■新メニューのご紹介

※価格は全て税込です

【コース】



和韓サムギョプサルセレクトコース 6,780円

和韓エシレバター サムギョプサルセレクトコース 6,880円

「認定 山形豚」の厚切りバラ肉、「糸島豚」の厚切りロース肉の国産ブランド豚2種を、自慢の付け合わせナムルとともに楽しみいただける贅沢なサムギョプサルです。

クリーミーな口当たりと芳醇な香りが特徴のフランス産発酵バター

「エシレバター」とともに楽しみいただけるコースもご用意しております。

※2名様からご注文いただけます

【肉料理】



特選和牛の
和韓チャドルバギ

2,380円

和牛1頭からわずかに2キロしか取れない超希少部位「コウネ」(肩バラ)を薄くスライス。しっかりとした赤身の旨味と、こりこりとした上質な脂身の食感が特徴。鉄鍋でさっと火を通し、牛骨から丁寧に引いた特製出汁にくぐらせてお召し上がりください。



蒸籠蒸し
和韓シルクポッサム

2,080円

国産ブランド豚「認定 山形豚」のシルクのような薄切りバラ肉を、低温調理でじっくりと蒸しあげた逸品。しっとりとした口当たりで上品な甘さの脂身の豚肉を、蒸し野菜やコチュジャンとともにチシャに包んでお楽しみください。

【逸品】



和韓大葉のパジョン
(写真下)

1,250円

クアトロ・フォルマッジ
のパジョン (写真上)

1,490円

韓国の宮廷料理として親しまれている「パジョン」。大葉をふんだんに使ったものや、とろける4種のチーズをアクセントにきかせたものなど、じゅろく流にアレンジしたパジョンをお楽しみいただけます。



黒トリュフ薫る吟醸
プレミアム生ユッケ

2,180円

規格認定を受けた厳選黒毛和牛の赤身をスライスし、トリュフ塩とゴマ油で味付け。

黒毛和牛本来の濃厚な甘みと旨み、とろける食感をお楽しみください。

■店舗概要

店 名： 和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく

住 所： 大阪府箕面市小野原西6-5-38

電話番号： 072-726-0106

営業時間： 平日＝ランチ11時30分～15時、ディナー17時～22時

土曜・日曜・祝日＝ランチ11時30分～15時、ディナー16時～22時

席 数： 50席

店舗面積： 165.3平米

定休日： 1月1日

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



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 プルコギ専門店 じゅろく」広報事務局 担当 = 岡本・小村

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