

梅田の行列店「じゅろく別邸」に秋限定のスンドゥブ登場！ 「とろけるバターとスモークサーモンのスンドゥブ」10/4(日)提供開始 バターのコクとサーモンの旨味が加わった和韓スンドゥブ

「和韓料理 スンドゥブ専門店 じゅろく別邸」(大阪市北区角田町梅田地下街2-8 ホワイティ梅田B1F ノースモール)は2026年10月4日(日)、秋限定のスンドゥブメニュー「とろけるバターとスモークサーモンのスンドゥブ」(2,365円税込)の提供をスタートしました。

■女子ウケ抜群！秋らしい、期間限定の“和韓スンドゥブ”登場

「じゅろく別邸」は、大阪・箕面、名古屋駅前の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。2023年5月にオープンした「じゅろく 別邸」は、20～40代の女性客を中心に連日行列ができる人気店となっています。

秋限定メニュー「とろけるバターとスモークサーモンのスンドゥブ」(2,365円税込)は、じゅろくオリジナルの“和韓スンドゥブ”に、薫り豊かなスモークサーモンとバターを合わせた、肌寒い秋にぴったりの一品です。当店のスンドゥブは、日本と韓国の伝統出汁をブレンドし、味噌で味のバランスを調えながら数時間煮込んだ深い味わいが特徴。そのスープにサーモンの旨みとバターのコクが加わり、食べ進めるごとに香りや味わいに変化する様子もお楽しみいただけます。

チーズ(+240円)や牛の大腿骨「モアル」(1本385円)などトッピングもオプションでご用意。モアル(大腿骨)の髄をこそぎ落としてスンドゥブに浸しながら食べていただくのがおすすめです。和と韓の要素が融合したじゅろくならではのスンドゥブを、思う存分お楽しみください。



とろけるバターとスモークサーモンのスンドゥブ

■メニュー詳細

商品名：とろけるバターとスモークサーモンのスンドゥブ

価格：2,365円税込

提供期間：2026年10月4日(日)～11月末

※スンドゥブの辛さは4段階からお選びいただけます

※前菜3種付き

※牛の大腿骨(モアル)は+385円でお付けできます

■店舗概要

店名：和韓料理 スンドゥブ専門店 じゅろく別邸

住所：大阪市北区角田町梅田地下街2-8 ホワイティ梅田B1Fノースモール

電話番号：06-6312-3192

営業時間：11時～22時

定休日：施設に準ずる

店舗面積：60.9平方メートル

席数：テーブル18席、カウンター9席

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



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