

M E N U

HANA
Korean Dining Bar
Sound Bar

韓国一品料理

ママおすすめ 海鮮チヂミ 980円 (小)680円
韓国風うすやき。おつまみに最高



海鮮チヂミ

チーズ ニラチヂミ 980円

チャプチェ 880円



チャプチェ

ママおすすめ トッポギ **!!** 780円
韓国春雨を野菜とお肉で炒めました



トッポギ

チーズトッポギ 880円
韓国のお餅と野菜等の甘辛炒め



ケランチム

ママおすすめ ケランチム(蒸し玉子) 980円 (小)680円
ふわふわ玉子が美味しい



サムゲタン

ママおすすめ サムゲタン参鶏湯 (要予約) 2,500円
要予約 鶏の中に高麗人参・なつめ栗・等を入れ煮込んだ薬膳料理

前菜 サラダ

ママおすすめ 自家製キムチの盛り合わせ **!!** 880円



キムチの盛り合わせ

自家製キムチ **!!** 各 480円
(白菜・オイキムチ・カクテギ)

ナムル 680円
韓国の代表的な前菜



ナムル

ママおすすめ チャンジャ **!!** 680円
たらの塩辛

えごまの葉 **!!** 480円
ご飯とぴったり



HANA サラダ

HANAサラダ 680円

お一人でもお得な HANA セット




シングルセット 1ドリンク+ミニおつまみ3品 1,680円

ダブルセット 2ドリンク+ミニおつまみ3品 1,980円





おつまみは下記よりお選びください。

- 海鮮チヂミ
- ナムル
- 冷奴
- フライドポテト
- チャンジャ
- 韓国海苔
- もろぎゅう
- チョコレート
- キムチ
- 枝豆
- から揚げ
- ミックスナッツ

麺

- 盛岡冷麺  820円
さっぱりスープの本場盛岡冷麺
- ビビン麺  880円
スープのないピリ辛冷麺
- 盛岡じゃじゃ麺 880円
生姜とにんにくが効いた味噌だれでどうぞ
- 盛岡温麺 880円
野菜とお肉をしっかり煮込んだカルビスープでどうぞ
- 韓国辛ラーメン  680円
野菜と玉子入り

チゲ・スープ

- キムチ豆腐チゲ  1,280円 (小)980円
キムチの乳酸菌をふんだんに取り込んだお奨め健康チゲ
-  プデチゲ(部隊鍋)  (2~3人前)2,480円
洋風食材と韓国料理のコラボレーション。締めには韓国ラーメンをどうぞ。
- ユッケジャンスープ  880円
牛肉と野菜の旨辛スープ
- わかめスープ 640円 (小)400円



キムチ豆腐チゲ





プデチゲ



ユッケジャンスープ

おつまみ スナック

- 韓国海苔 380円
- もろきゅう 440円
- 枝豆 440円
-  チーズ&クラッカー 780円
- 揚げ物ミックス 980円
- 若鳥のから揚げ 580円
- フライドポテト 480円
-  チーズボール 1個 100円
- 柿の種・ポッキー 各 300円
- ミックスナッツ&ドライフルーツ 480円
- チョコレート 580円





チーズ&クラッカー






揚げ物ミックス

肉料理

チーズダッカルビ  
 マスターおすすめ
 鶏肉と豊富な野菜等を甘辛く炒めました
 癖になる旨さです。
 最後はお好みでチャーハンもできます。

1人前 1,300円
 (極旨チャーハン+180円)

2人前から承ります

ヤンニョンチキン
 ハニーバター・ハニーマスタード
 サクッと揚げた唐揚げをとろりとした甘辛ソースでからめました
 (普通  ・中辛  ・大辛 

800円

サムギョプサル  
 マスターおすすめ
 低カロリーな豚の三枚肉を薬味と一緒に包んで食べます

2人前 1,980円

チーズ サムギョプサル 2人前 2,280円



チーズダッカルビ



ヤンニョンチキン



サムギョッサル

飯

石焼ビビンバ 
 ママおすすめ
 カリカリおこげが美味しい

1,050円



石焼ビビンバ

石焼チーズビビンバ

1,150円



キムチチャーハン

ビビンバ 
 韓国風混ぜご飯

880円

キムチチャーハン 
 マスターおすすめ
 キムチの旨味が生きてます

880円

ユッケジャン・クッパ 
 ママおすすめ
 牛肉と野菜の旨辛スープの中にご飯が。

980円

キムパ(要予約)
 8種類以上の具材を使った韓国のり巻き

880円



キムパ


ライス
 大盛り無料

200円

☆各種大盛りはプラス150円にて賜ります。

少し辛い 

辛い 

かなり辛い 

●辛さを調節できるメニューもございます。お尋ねください。

デザート

バニラアイス 380円

ミニチョコバナナパフェ 780円

フローズンヨーグルトアイス 480円

営業時間のご案内

□ コリアンダイニングバー HANA 17:00~20:00

ゆっくり食事とお酒をお楽しみいただくダイニングバータイム

□ サウンドバー HANA 20:00~翌 3:00

飲み放題、歌い放題(カラオケ、ステージで生演奏)

2h 3,000円/延長1h 1,000円

ボトル(焼酎、ウイスキー) セット料金

お1人様 1,500円

貸し切りのご案内

□ 箱貸し 15名様以上のご利用でコース料理をご注文のお客様は箱貸し料金は不要です

ご注文はドリンクのみとなります ~17:00

1h 5,000円

ご注文はドリンクのみとなります 17:00~

3h 50,000円

スタジオ貸しのご案内

□ スタジオ貸し 10:00~17:00

ご注文はドリンクのみとなります。 学生割引あり

バンド 1h/2,000円 2h/3,000円 3h/4,000円

個人 1h/1,500円 2h/2,500円 3h/3,000円



※詳しくはスタッフまで。



ミュージックコート hana



@musiccourthana



ネットワーク名 BUFFALO-A-49B0
PW/ 6x7hku68u4x37

<https://hana870873.com>

HANAでは、週末を中心に生演奏を行っています。

懐かしのフォーク、ポップス、ジャズ、オリジナルと多種多彩。

きっとお気に入りの音楽と出会えるはず。

フォーク村定例会やフリーステージデーはどなたも参加自由。

ひさしぶりのギターや習い始めたピアノ 自慢の喉をお聴かせください。

ライブ出演希望者常時受付中

ライブスケジュール

<https://hana870873.com/events/month/>

月曜日定休 (ご予約いただいた場合は営業いたします)

お得なコース料理のご案内

HANAでは、歓送迎会、同窓会、結婚式の二次会など
各種パーティー、貸し切りでのご利用も承ります。

(60名様までOK)

本場韓国料理コースは2,000円から、

飲み放題コース3,800円からなど、

ご予算に応じてアレンジいたします。

音響設備のあるステージ、楽器、

100インチプロジェクターなども取り揃え

音楽教室、サークルの発表会、講演会、講習会など、

1日を通してご利用いただけます。

お気軽にご相談ください。



チーズダッカルビコース

- 韓国のり
- ナムル
- 海鮮チヂミ
- トッポギ
- チーズダッカルビ(チャーハン)



サムギョプサルコース

- 韓国のり
- ナムル
- チーズニラチヂミ
- ヤンニョンチキン
- サムギョプサル
- ユッケジャンクッパ

どちらかのコースをお選びください お一人様・・・2,000円



キムチ盛り合わせ・チャプチェ

500円 お一人様合計・・・2,500円



キムパ

500円 お一人様合計・・・3,000円

上記コース料理に

プラス1,800円・・・90分飲み放題

プラス2,500円・・・120分飲み放題

※コース内容は、お客様のご要望に合わせてお作りいたします。スタッフにご相談ください。



チーズ・ダッカルビ



「チーズ・ダッカルビ」は
韓国春川の郷土料理として、韓国全土はもちろん
日本でも大変親しまれている鶏肉の甘辛板目です。

当店では専用の鍋を使用して肉の旨味と野菜の甘みを丁寧に
引き出し、締めチャーハンを一層美味しく味わっていただけるよう
努めています。

メインの鶏肉に火が通ったら、まずそのまま味わってください。
「ダッカルビ」本来の味をお楽しみいただけます。
その後はご自由に、
チーズをたっぷり絡ませてお召し上がりください。

1人前 **1,300円** (2人前～)
極旨チャーハンは+180円

ヤンニョン チキン



揚げたてのサクサク唐揚げに
秘伝のヤンニョンを絡めた
甘辛のヤンニョンチキン。

ヤンニョンチキン
ハニーバター
ハニーマスタード
の3種からお選びいただけます。



ハニーバター



ハニーマスタード

800円
辛さは調整いたします。



石焼ビビンバ

お食事注文

No.1



ビビンバの「ビビン」は、混ぜるという韓国語、「バ」はご飯です。

韓国料理には必ず、美味しくいただくための意味、理由があります。ビビンバはよく混ぜることにより甘みが増し、奥深い味わいになります。

うまく混ぜると、ドームのような丸い「おこげ」を楽しむこともできます。上手におこげを作る方法は、スタッフにお尋ねください。

1,050円

サムギョプサル



韓国の代表的な肉料理。

豚の三枚肉を使ったサムギョプサルはサンチュ(野菜)に包んで食べるヘルシーな料理です。

肉は焼いてご提供いたします。

2人前 1,980円