



「韓国料理+韓国カフェ」コリアンキッチン シジャン

1月24日(水)京都府京都市南区イオンモール京都桂川にオープン！

株式会社グルメ杵屋（本社：大阪府大阪市住之江区北加賀屋三丁目4番7号、代表執行役社長：棕本充士）は、「韓国料理+韓国カフェ」をコンセプトに「身体にやさしい」と「美味しい」を追求した韓国料理と心地よい空間の中で楽しむ韓国cafeを提供する「コリアンキッチン シジャン」をオープンいたしました。

20～40代の女性をメインターゲットに本場韓国の流行を取り入れたオリジナルメニューを展開しております。韓国伝統の石焼ピビンバをアレンジした「牛カルビ焼肉 石焼ピビンバ」や牛ベースのスープを反固体に凍らせた「フローズン冷麺」など、和と韓の味を融合させながら、薬食同源をテーマにしたヘルシーな韓国家庭料理を揃えました。辛味ある料理の中に、和風の出汁などを加え、日本の方に食べていただきやすい新感覚の料理を提供しております。

<店舗情報>

店名：コリアンキッチン シジャン

所在地：京都府京都市南区久世高田町376-1 イオンモール京都桂川 2F
洛西小路レストラン街内

電話：075-925-5775 営業時間：11:00～22:00 (ラストオーダー21:00)



■ 『牛カルビ焼肉 石焼ピビンバ』

ほどよい肉感と味わいの深い牛カルビ肉を甘辛いヤンニョムダレで調理し、白菜キムチや白髪ネギを添えました。卵黄を崩して全体を和えながら、カリッとしたおこげの食感や風味と共にお召し上がりください。

また、明太子とアボカドを盛り込み、鰹節や海苔を加えた「明太子とアボカドのピビンバ」など、創作ピビンバもご用意しております。



■ 『フローズン冷麺』

あっさりとした牛ベースのスープをサラリとしたフローズン状にした新しい食感の冷麺です。ドングリ粉を練り込んだ細麺は、しなやかでプルリとした喉越し良い食感とほどよい風味が楽しめます。お好みで酢、別添えの白菜キムチを混ぜながら味の変化をお楽しみください。各種ピビンバとのミニサイズのフローズン冷麺を合わせた、お得なセットもご用意いたしました。



■ 『ドリンク』

食後やカフェ利用にお薦めしたいアイテムが、韓国発のドリンク「ゴマソルティ」です。コーヒーに塩とゴマを加えた生クリームを目の前でスタッフが注ぎ入れます。まずはスプーンでクリームの甘塩っぱい味を楽しみ、徐々に混ぜながらコーヒーを楽しみ、味わいの変化をご堪能いただけます。

もう一品、「テヤンソーダ」もお薦めです。こちらは「テヤン=太陽」をイメージしたマンゴー味のソーダドリンクで、アイスクリームとホイップクリームを浮かべており、デザート感覚でお召し上がりください。



■ 韓国の人気物販も販売中

