



鶴橋 スンドゥブ

冬期(10月~3月)限定

韓国語でスンドゥブの「スン」は、「柔らかい」という意味で、「ドゥブ」は、「トゥブ」が濁音化したもので、「豆腐」の意味です。つまり、スンドゥブとは、「柔らかい豆腐」という意味です。チゲ（鍋料理）のメイン食材として使われることが多く、豆腐そのものよりも純豆腐チゲの略称として使われることが多いようです。トッサンシッタンのスンドゥブは、日本流にアレンジし、たいへん美味しいものに仕上げています。

おかず 3品
ごはん付き



赤スンドゥブ
¥880



牡蠣スンドゥブ
¥980

甘口スンドゥブ
¥880



海鮮スンドゥブ
¥980



一品 おかずも多種ご用意いたしております。



ヤンニヨン
チキン ¥550



チチミ
¥550



トックスープ
¥500



キムチ
¥150



トッポギ
(8本入り)
¥500



チーズ
トッポギ
(5本入り) ¥500