

京食材の宝石箱！京都・祇園の韓国料理店「祇園 かんかんでり 麗」が
192通りから選べる祇園「九節板(クジオルパン)」ランチ本格提供開始
2021年12月13日(月)～、惣菜9種類+選べるメイン料理・ごはん・韓国茶をセットに

飲食店を運営する株式会社港Project(本社：兵庫県加東市、代表：松浦 甲子郎)は2021年12月13日(月)、京都・祇園の韓国料理店「祇園 かんかんでり 麗(れい)」で京都産食材を使った9種類の惣菜を盛り合わせた「九節板(クジオルパン)」に選べるメイン料理やごはん、韓国茶が付くボリュームたっぷりの「祇園『九節板』ランチ」の本格提供を開始します。



ボリュームたっぷりの祇園「九節板」ランチ



9つの惣菜を盛り合わせた京食材の宝石箱

■京食材の宝石箱「九節板」に選べるメイン料理・ごはん・韓国茶、全192通りの組み合わせ

「祇園『九節板』ランチ」は、八角形の「九節板」と呼ばれる韓国の器に盛り合わせた地元・京都産の食材を使ったチヂミやトッポギ、チャプチェなど9種類の惣菜に、メイン料理、ごはん、韓国茶、茶菓子が付きます。メイン料理はスンドゥブやサムゲタンなど12種類から、ごはんはキンパやユブチョパブ(韓国いなり)など4種類から、韓国茶は柚子茶やザクロ茶など4種類からお好きなものをお一つずつお選びいただけます。192通りからお好みの組み合わせをお楽しみいただけます。

「祇園 かんかんでり 麗」は2021年11月12日(金)、スンドゥブとサムギョブサルが看板メニューの「韓辛DELI」のプレミアムな新業態店としてオープンしました。ディナータイムは、京都ぽーくのサムギョブサルや丹波地どりや京野菜のチーズタッカルビ、京都近海で獲れた魚のフェ(韓式カルパッチョ)など、京都産の食材にこだわった韓国料理をご提供いたします。

当店は、石畳の京都らしい風情ある街並みが残る祇園白川にあります。韓国の古都・慶州をイメージした落ち着いた雰囲気の内店は、1階に食材を目の前の鉄板で焼く様子が見られるカウンター席とテーブル席、2階に2名～8名に対応した7つの個室を設え、プライベートな空間でお食事をお楽しみいただけます。

■祇園「九節板」ランチ 概要

- 内 容： 本日の九節板(チヂミ・トッポギ・チャプチェなど9種類の惣菜)
例) サーモンのフェ、京野菜入りケランマリー(韓国風卵焼き)、京あわ麩入りトッポギ、
マンドゥ(韓餃子)、鹿ヶ谷かぼちゃのチヂミ、京綾部小芋のヤンニョム、
京丹ゴボウのキムチ、水菜のナムル、冷製チャプチェ
メイン料理(12種類から1品)、ごはん(4種類から1品)、韓国茶(4種類から1杯)、茶菓子(韓菓)
※お食事中は、コーン茶をポットでご提供いたします
- 価 格： 1,980円(税込)
提供時間： 11時30分～15時

< 取材に関するお問い合わせ >

■ 選べるメニュー

メイン料理・ごはん・韓国茶から、それぞれお一つずつお選びいただけます。

【メイン料理(全12品)】



京鴨と丹波しめじのチーズスンドゥブ



京都ぼーくのスンドゥブ



京野菜たっぷりのスンドゥブ



海老と牡蠣のスンドゥブ



じっくり煮込んだ牛テールスープ



骨付き若鶏のサムゲタン



柔らか豚角煮ジャジャン麺



京野菜ジャジャン麺



京鴨と九条ネギのカルグクス



韓国冷麺



京豆乳冷麺(コングクス)



京野菜のピリ辛ビビン麺

【ごはん(全4品)】



京野菜ナムルのキンパ



ユプチョパブ(韓国いなり)



白ごはん



玄米ごはん

【韓国茶(全4品)】



柚子茶



菊花茶



五味子(オミジャ)茶



ザクロ茶

■ 「祇園 かんかんでり 麗」店舗概要

所在地 : 京都市東山区新橋通大和大路東入ル2丁橋本町391
 電話番号 : 075-744-1063
 営業時間 : ランチ = 11時30分~15時、ディナー = 17時~24時
 席数 : 42席【1階 = 14席、2階 = 28席(個室7室)】
 客単価 : ランチ = 1,980円、ディナー = 約5,500円
 店舗面積 : 約186平方メートル(1~3階) 定休日 : なし
 運営会社 : 株式会社港Project(兵庫県加東市上滝野2347、代表 松浦甲子郎)



店舗外観

< 取材に関するお問い合わせ >

『祇園 かんかんでり 麗』 広報事務局 担当: 岡本 TEL: 06-4708-3766 EMAIL: pr@raple.co.jp