

SAMGYOPSAL HOW TO ENJOY MANUAL

サムギョプサルのおいしい食べ方

知っていましたか？ 本場韓国では、
焼肉≠牛肉、焼肉＝**豚肉**！なんです



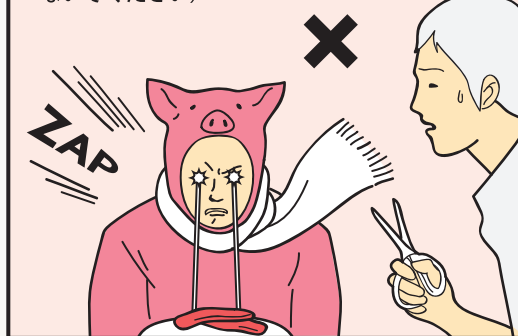
まずは厳選した美味しい豚肉を石
板の上で焼きます（頭の上で焼か
ないでください）



熟成したキムチとにんにくも一緒に焼
いちゃいます（口臭なんか気にしちゃ
いけません）



途中、スタッフが一口サイズにハサミでお切
りいたします（決して目から光線出して切ら
ないでください）



カリカリになるまで両
面じ〜〜くり焼きます
（あなたはカリカリしな
いでください）



こんがり焼けたら お肉・キムチ・にんにく・ネギ
和えをサンチュ、エゴマの葉で包んで一口でパクリ
と！（お連れの方まで巻かないように）



お肉だけを特製ゴマ油ダレで
食すもあります（あなたらし
い食べ方を考案するもよし）



お酒などのドリンクのおかわりも
忘れずに！



お肉を全部食べ終わる前に、最後の締めである「焼き飯」の
オーダーを忘れずに。スタッフが優しく！？お作りいたしま
す（お肉を残してくださいね）



「焼き飯」は石板から直接スプーンですくって食べてください
（もんじゃ風！？）



古代韓民族の言い伝え 「サムギョプサルは日に三度食うべからず、されど月に2～3度は食すべし」

たとえサンギョップサルの虜になっても食べすぎはいけません！でも月に3度以上食べると美肌と強靱な肉体を得るであろう！！