

塩焼いろいろ

上タン塩焼	1280円	トントロ塩焼	690円
厚切りタン塩焼	1280円	豚カルビ塩焼	750円
上タンネギ焼	1280円	若鶏もも塩焼き	600円
天肉塩焼	800円	鶏なん骨塩焼き	600円
上カルビ塩焼	1980円	上ミノ塩焼	890円



名物
上タンネギ焼
みじん切りにした白ネギを上タンの上にたっぷりのセアラミホイルの上で焼く。
これはまさに「クセになる味」
当店オリジナルメニュー

カルビ

カルビ	980円
中カルビ	1480円
漬込みカルビ	1300円



平壤亭ロース
牛の肩から取れる「はねした」と呼ばれる部位を厚切りにしました。当店の名前をつけた自信の品です。

ロース

ロース	1180円
平壤亭ロース	1680円
ヘルシー赤身肉	980円



漬込みカルビ
カルビを特製タレで漬込みました辛口のご用命もOK!!

特選焼肉

フィレロース	3900円
特選ロース	1980円
上カルビ	1980円
骨付カルビ	2300円



フィレロース
牛の最高級部位。やわらかさにおどろき、さらにおいしさにおどろきます。

こだわり焼肉

和牛ミスジ	1850円
和牛ハラミ	1350円
すじトロ	580円
天肉	800円



骨付カルビ
あばら骨のついた豪快なカルビ。骨の加工まで当店で、細部までおいしさにこだわりました。



和牛ミスジ
1頭の中から2kg程度しか取れない希少な部位。綺麗な霜降りとやわらかく滑らかな食感が特徴。



和牛ハラミ
牛の横隔膜。カルビにもロースにもないハラミ独特の味が楽しめます。

ホルモンいろいろ

焼肉の醍醐味はホルモンではないでしょうか？
平壤亭はおいしい内蔵肉に力をいれています。
それは私たち自身が大好きだからです。

特上ミノ	890円
4つある胃の1番目。貝柱のような歯ごたえで柔らかいです。	
ホルモン(テッチャン・大腸)	800円
シマチョウ、テッチャンと呼ばれる大腸部位。	
ホンホルモン(小腸)	750円
小腸部位。適度な脂の乗せ具合にします 脂の甘さが印象的です。	
赤センマイ	690円
4番目の胃。関東では「ギアラ」と呼ばれています。	
センマイ	690円
3番目の胃。ひだがたくさんあるからセンマイ？	
レバー	800円
よく焼いてお召し上がりください	
肝臓。最近では女性に人気です。	
ウルテ	690円
のどの軟骨。プチプチした食感が新しい。	
コリコリ	690円
大動脈。別名「タケノコ」とも呼ばれています。	
ホルモンミックス(1.5人前)	990円
いろいろ食べるのが一番おいしいかも？	

鶏・豚・海鮮

イカ	600円	豚カルビ	750円
天使の海老(2匹)	780円	豚トロシ焼	690円
貝柱(2個)	420円	若鶏のもも	600円
		鶏ひん骨トシ焼	600円
磯焼きの盛り合わせ			
(海老・貝柱・イカ) 1500円			
天使の海老2匹・貝柱2個・イカ4切			
海鮮焼きは焼肉の名脇役			



キムチ・ナムル・サラダ

キムチ各種	各370円
白菜/きゅうり/大根	
キムチの盛合せ	780円
ナムル	650円
单品ナムル	350円
ほうれん草/ぜんまい	
豆もやし/大根	
野菜サラダ	420円
大きなサラダ	980円
センチエ ヒキキサラダ	680円
チンジャ菜 サンチュ	580円
野菜スティック	420円



チンジャ菜

お肉を包んでも、ご飯を包んでもそのまま食べても焼肉がおいしくなる不思議な野菜。大根・きゅうり・人参のスティックが付いています。



大きなサラダ

3〜4名様で召し上がるボリュームのあるサラダです。平壤亭の超人気メニューです。

刺身いろいろ

食肉には食中毒菌が確認される事があります。
高齢者や幼児、体調の優れない方はご注意ください。

人気! 生食用食肉取り扱い認定店

ユッケ	990円
生センマイ	800円
舌刺し	1200円



薄切りレアステーキ 990円
(サラダ仕立て)

焼き物いろいろ

あらびきウインナー	420円
にんにくホイル焼	400円
焼き野菜盛り	580円
焼き野菜 単品	
かぼちゃ キャベツ なす	
ピーマン たまねぎ	各300円
しいたけ エリンギ	
とうもろこし 白ネギ	各360円

アラカルト

コーンチーズチヂミ	780円
海鮮チヂミ	890円
野菜チヂミ	780円
トン足	450円
(食べやすく処理してあります)	
チャンジャ	390円
韓国焼のり	210円



海鮮チヂミ

最近、おなじみになったチヂミ。平壤亭のチヂミは、少し厚めに焼いているのがおいしさのヒミツ。

お持ち帰りできます

キムチ・韓国のりまき・チヂミ・焼肉など
刺身以外のメニューなら全て対応できます。
お早めにご注文いただければ、お帰りの際
お待たせしません。

価格は全て税別です!

スープ

わかめスープ	380円
たまごスープ	380円
辛カルビスープ	620円
テールスープ	800円



テールスープ
じっくり煮込んだスープは牛テールからとれる濃厚なうまみ特徴です。

チゲ

辛豆腐チゲ	890円
本場韓国ではスンドゥブチゲといい「コクがあって辛い」定番のチゲです	
辛みそチゲ	950円
韓国納豆味噌を使っているため刺激的	
辛うま辛五目野菜チゲ	800円
ユッケジャンスープをチゲにアレンジしました	

ご飯物

石焼ビビンバ	950円
ピビンバ	720円
参鶏湯(サムゲタン)	1280円
チャーハン	
ガーリック炒飯	680円
韓国のみまき	680円



石焼ビビンバ

ライス	
小200円・中280円・大350円	
たまごクッパ	600円
テールクッパ	900円
辛カルビクッパ	750円
辛キムチクッパ	690円
おにぎり(2個)	460円
お茶漬け	600円
和風漬物	390円
ご飯セット	680円
(ご飯・スープ・香物・のり)	
韓国冷麺	840円
ミニ韓国冷麺	630円



韓国冷麺

デザート

アイスクリーム(3種盛)	580円
まるごとシャーベット 各種	
(スタンドポップののっています)	



*混雑時のお食事は2時間までにご協力をお願いいたします。