



* 상기 이미지는 실물과 다를 수 있습니다
Images of the foods above can be
different from the actual food
此上照片会与实物有所差别
写真はイメージです

꽃게매운탕



Spicy Blue Crab Stew 鲜辣花蟹汤 センソングイ(焼き魚)

₩

꽃게, 멸치, 된장, 미나리, 파, 양파, 썩갠, 고춧가루, 마늘

Blue Crab, Anchovy, Soybean Paste, Water Parsley, Welsh Onion, Onion, Garlic, Crown Daisy, Red Pepper Powder, Garlic

花蟹、鯷鱼、豆酱、水芹菜、葱、洋葱、茼蒿、辣椒粉、大蒜

ワタリガニ、青陽唐辛子、ショウガ、ニンニク、ねぎ、うす口醤油、醤油、砂糖、水飴、塩

냄비에 물과 무, 된장, 고춧가루를 넣고 한소끔 끓인 후 등딱지를 떼어낸

보령의 갯 잡아 싱싱하고 속이 꽉찬 꽃게, 애호박, 양파 등을 넣고 끓인 얼큰한 탕 메뉴

Hot stew made with Boryeong blue crab, white radish, soybean paste, red pepper powder, green pumpkin and onion

在锅里放入水和萝卜、豆酱、辣椒粉，放入一小勺盐揭开甲壳的花蟹，与西葫芦、洋葱等一起放入锅里

刚刚抓活的营养丰富花蟹与西葫芦、洋葱等煮开做成的鲜辣可口汤料理

きれいな海でとれた新鮮な魚をあら塩と一緒に焼き上げた料理。

種々な海産物のおかずをご飯と一緒に楽しめるメニュー