

PRESS RELEASE

<報道関係者各位>

 Diamond Dining

2013年9月吉日  
株式会社ダイヤモンドダイニング

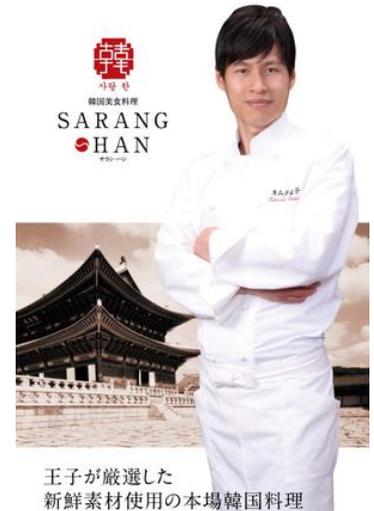
2013. 9. 11. Wed 梅田・ハービス PLAZA ENT 7階に GRAND OPEN !!

ソウル五つ星ホテル出身シェフ・金楨国(キム・ジョンク)通称「キムチ王子」がプロデュースする韓国美食料理専門店



アメブロ月間 30万ビュー！  
You Tube のレシピ動画は再生回数 60万回越え  
女性ファンが多数駆けつける講演会も大人気！  
ソウル5つ星ホテル出身の人気韓国料理シェフ  
「キムチ王子」初プロデュース店舗が  
今、日本で一番熱い都市・大阪にオープン  
「韓国美食の庭によこそ！」

 韓国美食料理  
SARANG HAN  
サラン・ハン



## 店舗概要

店名	韓国美食料理 『SARANG-HAN』(サラン・ハン)
業態	韓国料理専門店
住所	大阪府大阪市北区梅田 2-2-22 ハービス PLAZA ENT 7 階
アクセス	阪神「梅田駅」西改札よりすぐ、JR「大阪駅」桜橋口より徒歩 2 分
電話	06-4797-6171
FAX	06-4797-6172
営業時間	ランチ 11:00～15:00(LO14:30) カフェ 15:00～18:00 ディナー 17:00～23:30(LO22:00)
定休日	施設に準ずる
席数	52 席
坪数	34.58 坪
客層	30～50 歳代の女性
客単価	ランチ 1,500 円、ディナー4,500 円
サービス料	5%、チャージ 1 人 525 円
メールアドレス	<a href="mailto:sarang-han@diamond-dining.com">sarang-han@diamond-dining.com</a>
ホームページ	<a href="http://www.diamond-dining.com">http://www.diamond-dining.com</a>



## キムチ王子とは…



韓国料理シェフ

韓国料理教室主宰/カルチャースクール講師

**「キムチ王子」こと金楨国(キム・ジョングク)**

軍隊で料理兵に任命され料理に目覚める。除隊後、料理学校に入学。そこで韓国宮廷料理重要無形文化財・(故)黄慧性教授の首席弟子・鄭吉子(重要無形文化財38号)教授に出会い、韓国料理に専念することを決意。卒業後ソウルの五つ星のホテル Tower Hotel(現)BANYAN TREE CLUB&SPA SEOUL で修業。

2000年12月、韓国料理を日本で広めるために来日。2010年自宅で韓国料理教室をスタート。2012年より池袋コミュニティカレッジ講師に。福島県からフルーツの開発を依頼され福島県で試食会と講習会を開催。

より多くの人々に本場韓国の味と新しい韓国料理を伝えるために活動している。

※キムチ王子は登録商標(登録第5429070)

## 店内

宮廷の庭をイメージした韓国庭園風の優雅な雰囲気  
ハービス PLAZA ENT 7階から梅田の町並みを一望できる絶景とともに  
ヘルシーで美しい韓国料理の数々をお楽しみいただけます。

料理に情熱を傾ける「キムチ王子」が腕を振るう姿をご覧いただける店内中央のオープンキッチンをはじめ、庭園を眺める東屋(あずまや)風の半個室席や靴を脱いでお寛ぎいただける個室席もご用意しています。

### <お席のご案内> 全52席、個室1室

- テーブル席 4名様用×6卓、6名様用×1卓、8名様用×2卓
- 個室(ボックスシート) 6名様用×1卓



## 料理

ソウルの五つ星ホテル出身シェフ「キムチ王子」こと金楨国(キム・ジョングク)がプロデュースする料理はひとつひとつの料理に思いを込めてレシピを考案した「薬食同源」や「五味五彩」をベースにしたヘルシーで美しい韓国料理。

中でもキムチは本場韓国から取り寄せた唐辛子と天然塩で作り上げた王子渾身の逸品。

「キムチ王子」独自のエッセンスでより女性のきれいを引き出す韓国美食料理をご提供いたします。

## ■こだわりの料理■

### 花やカラフルな野菜で彩られたキムチ王子オリジナル「プリンスメニュー」

プリンスからプリンセスに捧げる彩り鮮やかで美しいメニューを取り揃えました。  
たっぷりの野菜や食用花を使い見た目も華やかで心も美しくなるお料理です。

#### ■PRINCE ピビンバ 1,050 円

ブロッコリースプラウトなど 3 種のスプラウトや食用花を散りばめた  
目にも鮮やかなフラワー海鮮丼です。

#### ■PRINCEフルーツサラダ 百年草ドレッシング 1,155 円

濟州島の名産「百年草」は、韓国にのみ自生する韓国固有種のサボテンです。  
人体に重要な各種栄養成分を含有し、古くから万能薬として広く活用されています。

#### ■PRINCE 白トッポギ 1,260 円

今までになかった「辛くない」トッポギです。野菜をたっぷり使い彩りも鮮やか！  
王子のように優しい味わいが特徴です。

#### ■PRINCE 参鶏湯・サムゲタン(数量限定) 10,500 円

韓国ではその効果が高く評価されている高級きのこ「めしまこぶ」をはじめ、  
ランクの高い 6 年もの乾燥高麗人参、高級食材「あわび」など、  
プリンスが女性のために厳選した薬膳素材を使った究極のサムゲタンです。

### オリジナリティ溢れる豊富なトマトメニュー「トマトの誘惑」

公開したレシピのなかでも特に人気の高い王子も大好きな「トマト」を使ったメニュー。  
トマトに含まれているリコピンは強い抗酸化作用があり、美白作用や疲労回復効果の高い  
クエン酸も多く栄養価も高いといわれています王子の自信作を厳選してご提供いたします。

#### ■バジルトマトチヂミ 1,050 円

トマトの酸味とチヂミの優しい味がクセになる美味しさです。

#### ■トマト冷麺 1,102 円

まさにトマトを食べているようなフレッシュなソースにコシのある冷麺が意外なほどマッチ！

#### ■トマトサラダ 塩麹ドレッシング 840 円

優しい甘さのドレッシングをまとったバラの花のような美しいトマトサラダです。

#### ■おこげトマトタットリタン 1,470 円

タットリタンとは、鶏肉と野菜を辛いスープで煮た韓国の煮込み料理。  
石焼きでお持ちする熱々のおこげと混ぜてお召し上がりいただけます。

### 約 100 のレシピから厳選したバリエーション豊かな「キムチ」

本場韓国から取り寄せた唐辛子と天然塩で作り上げた王子渾身のキムチ。  
PRINCEキムチ 7 種盛り合わせはベーシックな「白菜」や「胡瓜」をはじめ、  
ブログでもたくさんのレシピを紹介しているスープまで飲める「水キムチ」、  
柿や梨、桃などフルーツをキムチに漬けた珍しい「フルーツキムチ」など  
「キムチ王子」自慢のキムチを盛り合わせました。

#### ■王子こだわり季節のキムチ 7 種盛り合わせ 1,239 円

白菜、胡瓜、大根、トマト、水キムチ、チャンジャ、フルーツを盛り合わせた  
初めての方にぜひお召し上がりいただきたい一品です。

#### ■海鮮ポッサムキムチ 1,155 円

王子のふるさと・釜山といえば港町ならではの海産物が有名です。  
昔から慣れ親しんできた本場の味を再現しました。



■塩糍トマトキムチ 630 円

トマトの甘みと酸味とキムチのコクがひとつになった  
さっぱりとした後味がクセになる上品な味わいのキムチです。

■明石ダコのチャンジャ 630 円

■鱧のチャンジャ 630 円

**王子のふるさと・釜山の市場をイメージした「海鮮料理」**

毎日多くの魚介類が水揚げされる釜山をイメージし、水槽から引き揚げる鮮魚メニューも豊富にご用意しています。3種のオリジナルソースで食べる鮮魚はお刺身を中心に韓国蟹料理の王様・ケジャンをはじめ海老、ホタテを生のまま醤油ベースの「カンジャン」唐辛子ベースの「ヤンニョム」で漬けた韓国ならではの鮮魚メニューをご用意しています。

■産地直送 鮮魚 3種盛り合わせ 1,890 円／5種盛り合わせ 2,940 円

■カンジャンケジャン 3,150 円／ヤンニョムケジャン 3,150 円

■海老のカンジャン 1,365 円／海老のヤンニョム 1,365 円

■帆立貝柱のカンジャン 945 円／帆立貝柱のヤンニョム 945 円

■カンジャン 3種盛り合わせ 2,940 円／ヤンニョム 3種盛り合わせ 2,940 円

**これを食べれば大満足！「韓国メインディッシュ」**

ひとつひとつ手間暇かけ、工夫を凝らしたメインディッシュは  
どれも王子の集大成といえる大作ばかり。

お食事でもお酒と一緒にでもどちらもご満足いただけるボリュームのあるメニューです。

■フルーツ漬けサムギョブサル 2,940 円

人気のサムギョブサルはさらにひと手間加えたたっぷりのフルーツに漬けて仕上げました。  
フルーツの上品な甘みと酸味がお肉をより柔らかく深い味わい豊かにします。

■とろけるポッサム 3,675 円

柔らかく仕上げた豚肉はまさにとろとろ食感。

適度に脂が落ちたコラーゲンたっぷりのお肉を野菜に包んで美肌にも◎！

■近江牛と3種キノコのプルコギ 4,095 円

近江牛をつかった「韓国風すき焼き」。

季節の3種のキノコをたっぷり入れてヘルシーに仕上げました。

■チーズ海鮮タッカルビ 3,675 円

辛みの強いタッカルビに魚介を加えた王子オリジナルの一品。

仕上げにチーズを加えて辛さとまろやかさのコントラストがたまらない後引く味わいです。

**お得にたくさんメニューを楽しむ「コースメニュー」**

オススメの料理を中心に取り揃えた3種類のコースをご用意しています。

■プリンセスコース(7品) 3,675 円

■プリンコース(9品) 4,725 円

■サランハンコース(10品) 6,300 円

**<その他、料理メニュー(全 65 種類)>**

【サラダ】こだわり野菜のKOREAN バーニャカウダー1,470 円、豆腐サラダ 柚子茶ドレッシング 735 円ほか

【逸品料理】トッポギ 840 円、チーズトッポギ 945 円、チャプチェ 735 円、オジンオポックム 945 円、タッカルビ 945 円ほか

【チヂミ】京都産九条ネギチヂミ 945 円、じゃがいもチーズチヂミ 945 円、キムチチーズチヂミ 945 円ほか

【鍋】海鮮チョンゴル(2~3人前)4,200 円、カムジャタン(2~3人前)3,675 円、16穀米参鶏湯 half1,470 円/full もあり

【チゲ、スープ】キムチチゲ 840 円、白スンドゥブ 840 円、カルビタン 1,155 円、テンジャンチゲ 840 円、野菜スープ 630 円ほか



【食事】冷麺 840 円、ソルロンタン 945 円、石焼ビビンバ 997 円、雲丹といくらのキンパブ 1 貫 480 円、カルビタン 1,155 円ほか  
 【デザート】ホットク パニラアイス添え 577 円、フルーツパピンス 630 円、ミスカル茶の冷やしぜんざい 630 円ほか

**お得なランチメニュー！「9 種の前菜盛り合わせ + 選べるメインディッシュ」**

ランチは目にも鮮やかな色とりどりの前菜を 9 種類盛り合わせた前菜プレートが全てにつく、女性に嬉しいヘルシーランチをご用意。メインディッシュは「プリンスビビンバ」「フルーツ漬けサムギョプサル」「海鮮スンドゥブ」「プルコギ」「16 穀米参鶏湯」など 5 種類からお選びいただけます。

- フルーツ漬けサムギョプサル 1,500 円
- プリンスビビンバ 1,580 円
- 海鮮スンドゥブ 1,300 円
- プルコギ 1,600 円
- 16 穀米参鶏湯 1,600 円



**飲み物**

韓国料理には欠かせないマッコリは生マッコリをはじめ、女性に人気のフローズンマッコリ、フルーツを合わせたデザートのようなマッコリなどマッコリのさまざまな味わい方をご提案いたします。韓国ではお茶は茶葉ではなく、穀物や果物を使ったお茶が主流。古くから親しまれ韓国美人の美容や健康を支えてきたのがこのお茶です。なつめ、カリンなど目的に合わせて選べる韓国茶約 10 種類をご用意しています。

■こだわりの飲み物■

**韓さん生マッコリ**

韓国で飲まれている本生の味わい。加熱処理をしてないので、生きた乳酸菌が活動し、炭酸発泡が心地よくすっきりした味わい。

■グラス 525 円、かめ 2,730 円

**フルーツマッコリ・フローズンマッコリ(各 10 種類)**

ストロベリー、オレンジ、アップル、キウイ、パイナップル、マンゴー、ピーチ、メロン、柚子、トマトの 10 種類をご用意。豊富なラインナップで選べる楽しみも広がります。

■フルーツマッコリ各 609 円、フローズンマッコリ各 630 円

**釜山ドンドン酒**

基本的な原料や作り方はマッコリと同じ。一番の違いは原料にお米の形が残っているということ。甘口のやや後味に酸味と微炭酸のきいたフレッシュな味わい。

■グラス 525 円、急須 2,100 円

**韓国焼酎**

韓国の一般的に人気の眞露やチャミスル、鏡月をはじめ、百歳酒といったなかなか手に入りにくいものも取り揃えております

■韓国眞露 609 円、チャミスル 609 円、鏡月アセロラ 630 円、百歳酒 819 円



### **韓国茶 KOREAN TEA(10種類)**

柚子茶、石榴茶(ザクロ)、花梨茶、なつめ茶などのフルーティーなものから

五味子茶、高麗人参茶、菊花茶など、美容や健康の効能で人気のものなど気分や好み、目的に合わせて選べます。

### **<その他、飲み物メニュー(全 90 種類)>**

**【生ビール】**生ビール ジョッキ 630 円、小 472 円、瓶 714 円、ゼロ 577 円

**【サワー】**生搾りレモンサワー609 円、柚子ハチミツサワー630 円、ザクロ酢サワー630 円、イチゴ酢サワー630 円ほか  
カクテル(9 種)各 714 円、ハイボール(5 酒)609 円～、ウイスキー(4 種)630 円～、果実酒(4 種)各 609 円  
焼酎(4 種)609 円～、グラスワイン 525 円、ボトルワイン(14 種)2,625 円～、ソフトドリンク(12 種)472 円～

---

**【本リリースに関するお問い合わせ】**

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田・重田

TEL 03-6860-3257 / FAX 03-6860-3263 or 020-4662-1757

E-mail [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com) / HP <http://www.diamond-dining.com/>