

リピート客が絶えない

本場韓国の味を堪能できるダイニングバー

韓国語で「王様のために料理を作る場所」を意味する「SURAK-KAN」は、韓国出身の店主が作る本場の韓国レストラン。シンプルな唐辛子の辛さや薬味と新鮮素材の旨味が練り出す秘伝の味は、1度食べるとやみつきに。

「ヤンニョムチキン」は、香ばしく揚げたフライドチキンに、コチュジャンなどの調味料を絡めて味付けする定番の人気メニュー。甘辛さが絶妙で、濃い旨味に虜になる人が続出。「野菜キンパ」と「黒毛和牛プルコギキンパ」もおすすめで、余計なものを入れず、ごま油と塩のあっさりした味が食欲をそそり、リピートしたくなると大好評。食材にもこだわり、特に韓国料理に欠かせない唐辛子は、最高級「英陽唐辛子」を使用。韓国から直輸入しており味と香りがよく、色鮮やかで料理の見た目も華やかに。

ダイニングバーを謳う同店では定番のウイスキーやビールのほか、豊富なりキュール類がずらりと並び、今宵は何を頂くか来店するたびに迷ってしまう。

肌がツヤツヤで優しい店主の人柄も同店の魅力の一つ。秘伝の味を求めてリピーターは絶えない。



近鉄大阪線久宝寺駅より徒歩8分

スラッカ
韓国レストラン&バー SURAK-KAN

所在地：東大阪市金岡4-5-14
TEL：06-4308-5128
営業時間：ランチ 11時30分～15時
 ディナー 17時～22時
 ※土日祝はディナー営業のみ
定休日：火曜日

お店の情報は
右の二次元コードから



Vol.276 韓国料理

