ク・スンミン × にぎり長次郎

キセキの一皿

The Perfect Dish

～日韓奇跡の出会い～





日韓の“おいしい”が大集合！

見届け人 NONSTYLE 井上裕介

期間限定 11/26(木)~2/15(月)

素材の日本と、旨みの韓国。
ふたつの国の伝統と職人の技が融合し、新たなおいしさが生まれました。
ここでしか味わえない、特別な一皿をお楽しみください。

にんにく
炙り本まぐろ中とろユッケ風
税込790円



にんにく
本まぐろ中とろ胡瓜巻ユッケ風
税込420円



煮あわび肝と海苔の創作ソース
税込650円



ひらめ昆布〆キムチのせ
税込650円



にんにく
本まぐろ赤身ユッケ風
税込490円



韓国料理人 ク・スンミン

この組み合わせ、最高です！

自信を持っておすすめします！

にぎり長次郎 寿司職人



にんにく
韓国コラボづくし 税込1,290円
本まぐろ赤身ユッケ風・ひらめ昆布〆キムチのせ・
煮あわび肝と海苔の創作ソース・炙り本まぐろ中とろユッケ風

ク・スンミン × にぎり長次郎

キセキの一皿

The Perfect Dish

～日韓奇跡の出会い～

～日韓コラボメニュー開発ドキュメント～

YouTubeで配信中！！

本編 全3話+ショート 全3話

番組を観て、長次郎を味わう！

ぜひ動画もご覧ください！
高評価いただけたら嬉しいです♪



香ばしくとろける



炙り本まぐろ 中とろ ユッケ風

税込790円

サッと炙った中とろに、刻みニンニク入りの特製ユッケソースを合わせた一品。香ばしい脂の甘みと、パンチの利いたユッケソースが見事に調和します。

ガツンと直球



本まぐろ 赤身ユッケ風

税込490円

まぐろの赤身に特製ユッケソースを合わせた一品。生ニンニクの強烈なパンチと圧倒的な旨味が直球で伝わる、パワフルな味わいです。

きゅうりであっさり 爽やかに



本まぐろ 中とろ胡瓜巻 ユッケ風

税込420円

中とろときゅうりの和風巻き寿司に、ニンニクを効かせた特製ユッケソースを掛けました。気づけばお皿が空になってしまう魅惑の巻き寿司です。

豊かな磯の香り



煮あわび 肝と海苔の 創作ソース

税込650円

海苔の醤油漬け（キム・チャンアチ）と、あわびの肝をクリームでまろやかにした「肝ソース」を贅沢にトッピング。豊かな磯の香りとあわび本来の旨味が愉しめます。

まさにコラボのひと皿



ひらめ昆布〆 キムチのせ

税込650円

日本の伝統技法である昆布〆に、韓国のキムチを組み合わせた、まさにコラボのひと皿。シャキシャキ食感の白菜が新しい味わいの扉を開きます。

一貫ずつ楽しめる



韓国コラボづくし 税込1,290円

日本と韓国、それぞれの食の魅力がひと皿に集結！異なる味わいが織りなす新しいおいしさを、一度に楽しめる日韓コラボの特別なひと皿です。