



株式会社 HMC

ハンドメイドツアー

東京都知事登録旅行業第2-3609号

mail : asia@handmadetour.jp

TEL : 03-3831-4295

FAX : 03-5812-7085

ホームページ <http://www.handmadetour.jp/>

夏のソウル・グルメ編

肉グルメ対決！牛 vs 豚

旅行中一度は
入れたい！

●牛カルビ

定番中の定番！米国産と韓牛（ハヌ）があり、韓牛は高額ですがとてもおいしいです。



●サムギョプサル

韓国では豚肉の方がポピュラーだとか。牛肉に比べてリーズナブルな価格で食べられます。



海鮮系グルメも 食べつくそう！



●ナッチポククン
タコのピリ辛炒め。焼酎やビール等と
相性バツグンです！



●カンジャンケジャン

ワタリガニの醤油漬け。人気の海鮮系グルメです。

朝食編

ホテルでゆっくり食べるのもよいですが、2～3泊するなら1度は外で朝食を食べるのもオススメです。ソウルの街中にはおいしい朝食が食べられるレストランが多数あります。

●アワビのお粥

韓国のお粥は、消化にも良く栄養満点なので観光前の朝食には最適です。



昼食編

ランチもガッツリ食べて、暑い夏を乗り切りましょう！

●コムタン

牛の肉・内臓等を長時間煮込んで作る、シンプルなスープ料理です。朝食でもあります。



●参鶏湯 (サムゲタン)

鶏肉の中に高麗人参、もち米、松の実等を詰めて煮込んだ料理です。



この暑～い季節
だからこそ
食べたい韓国デザート

●パッピンス

韓国版かき氷。直訳すると「小豆かき氷」。1つを2人でシェアして食べるのが韓国流です。

