



鷹取キムチ
白菜



鷹取キムチ
切干し大根



焼肉のタレ
鷹取ドレッシング



ヒマラヤ産岩塩



テラス席



置物

韓国式サウナで
デトックス

チムジルバン。それは、韓
国式の低温サウナのこと。
チムジルバン鷹取では、ゲ
ルマニウム鉱石房と岩塩房
の2種類を設置しており、
不眠症や腰痛・頭痛、エイ
ジングケアやボディケアに
効果があります。女子会は
もちろん、専用着での混浴
なので家族やカップルでも
お楽しみいただけます。お
気軽にご来店ください。



オススメ

韓国での研修を重ねて完成させた本格キムチ。白菜は地元橋原産、唐辛子は韓国から直送されたものを使用しています。橋原の山奥で本場の韓国味をお楽しみください。

チムジルバンの後はレストランで韓国直伝の本格料理をお召し上がりください。
石焼ビビンバやキムチチゲ、チゲラーメンなどをご用意しています。メイン料理を注文すると韓国バイキングとコーヒーがセットになるのでお腹も大満足。夏季には冷麺も登場します。お土産にはキムチがおすす。白菜のキムチはもちろん、切り干し大根のキムチも味がしみていて最高です！バイキングでも提供していますので、まずはそちらで試してみることできます。他にも特製のドレッシングや岩塩なども取り扱っています。近くの道の駅でも販売しています。

レストランで
本格韓国料理



jjimjilbang
restaurant -takatori

【チムジルバン/レストラン鷹取】
〒785-0624
高岡郡橋原町下折渡 206
TEL 0889-62-3308



チムジルバン 10:00 ~ 18:00
レストラン 11:00 ~ 14:00
(※完全予約制)



月曜日
※祝日の場合は翌火曜日
定休日



韓国式サウナ 1,000円
石焼ビビンバ 1,300円
キムチチャーハン 1,200円
キムチチゲ 1,300円
チゲラーメン 1,200円

※お料理全てに韓国バイキングと
コーヒーが付きます。
※サウナご利用の方は200円引き

保存

印刷



四万十川すみずみツーリズム