



Om
おん

온 by Haneul Cafe

からだの芯からあつたまる

韓国料理がベースの 新感覚、温泉サウナめし。

薬食同源の知恵と発酵の力で、
からだの内側から整える温活ごはん。

汗を流し、心を鎮め、食で満たす。

その循環はまるで、円空が山中で木を彫り、
祈りを込めた「淨化」の行いのよう。

「NO」はスイッチの音であり、宇宙の根源「NO」の響き。

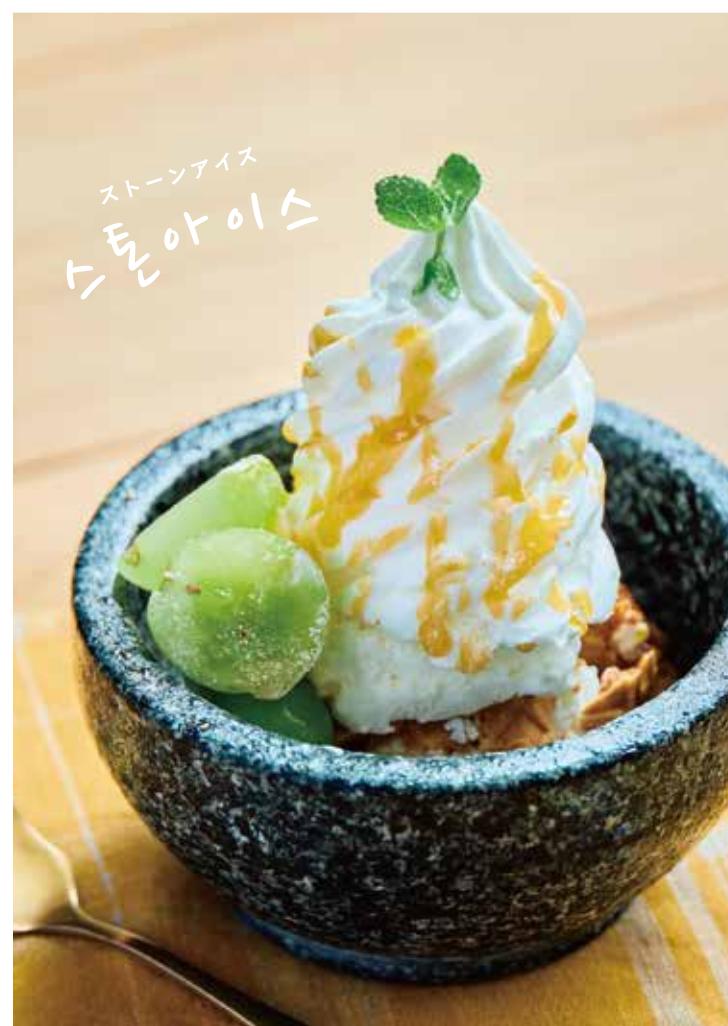
食べることで生命のリズムを取り戻し、

心身がやさしく再生する現代の湯治場食坊です。



Warm your body from the inside out.

A new kind of hot spring & sauna meal, rooted in Korean flavors.



昼

LUNCH MENU

11:00-14:00

(A) 日替りランチ 1300

(B) 石焼ビビンバ 1300
スープ + サラダ + ナムル
・右記からビビンバをお選びください

- ・国産牛（塩 / タレ）
- ・明太子
- ・鶏そぼろ
- ・日替り

(C) タッカンマリ 1500
ライス + サラダ + ナムル
※ ライスをキンパに変更の場合は +170

数量
限定

お子様ランチ 700

ミニ鶏そぼろビビンバ + わかめスープ + オレンジジュース

ドリンク & デザートセット

+500

- ・デザートはソフトクリームです
- ・下記からドリンクをお選びください

コーヒー（アイス / ホット）
コーン茶 / ジンジャーエール / コーラ
オレンジジュース
美酢（ミチョ）ジュース

単品メニュー

鶏だしうどん	900
日替わりキンパ	950
白菜キムチ	500
オイキムチ	500
カクテキ	500
ライス	200



MAIN MENU

鍋	タッカンマリ (2~3人前)	3300
	[×] うどんセット	700
	雑炊セット	700
	チゲ鍋 (2~3人前)	3300
	(1人前)	1400
たっぷり野菜の鉄鍋 (豚 / 鶏ちゃん / ミックス)	Coming Soon	
	(2~3人前)	3300
	(1人前)	1400
焼	ダッカルビチーズ (2~3人前)	3000
	サムギョプサル (2~3人前)	3300
	(1人前)	1600
	[追加] 肉	1300
	チーズ	300
[トッピング] 青唐辛子	サンチュ	500
	タデギ	
	コチジャン	
		ご用意あります。



Korean Deli & Kitchen

We are about beauty, health, and deliciousness.

We cook only with fresh vegetables, collagen-rich ingredients, and fermented foods, which are undoubtedly good for your beauty and health.

Also, we provide a space where we can connect with new people through the experience of eating.

食
藥
同
源



DINNER MENU

17:00-22:00 (LO.21:30)

チヂミ

▢ ポテトチーズチヂミ	1000
野菜チヂミ	900
豚肉と野菜のチヂミ	1100
エビプリプリチヂミ	1100
日替りチヂミ	1000

※ ビビンバ

牛カルビビビンバ（塩 / タレ）	1400
鶏ちゃんビビンバ	1300
エビマヨビビンバ	1300
鶏そぼろビビンバ	1300
野菜のビビンバ	1200
焼かないビビンバそぼろ	1100
▢ ミニそぼろビビンバ	800

蒸し豚（ポッサム）と
キムチ包み野菜

二人前	2400
ハーフ	1200

キムチ

▢ 白菜キムチ	500
▢ オイキムチ	500
▢ カクテキ	500
▢ 日替りキムチ	500
▢ キムチ盛り合わせ	900

キンパ

▢ 本日のキンパ	950
▢ 明太子キンパ	900
▢ ツナマヨキムチキンパ	900
▢ 五穀米キンパ	1100

Coming Soon

一品

▢ チョレギサラダ	880
▢ ちょっぴり辛いサラダ	880
▢ 韓国風冷奴	600
▢ 塩ダレたたききゅうり	500

揚げもの

▢ ヤンニョムチキン	990
▢ 鶏唐揚げ	800
▢ ポテトフライ（トリュフ塩）	900
▢ ポテトフライ（明太マヨ）	800

スープ

▢ わかめスープ	700
▢ トックスープ	770
▢ 玉子スープ	660

他

▢ 鶏だしクッパ	1000
▢ 鶏だしうどん	900
▢ ライス	200

青唐辛子 / タデギ / コチジャン / ヤンニョムなどのトッピングご希望の場合は、お気軽にスタッフまで。

Korean Deli & Kitchen



We are about beauty, health, and deliciousness.

We cook only with fresh vegetables, collagen-rich ingredients, and fermented foods, which are undoubtedly good for your beauty and health.

Also, we provide a space where we can connect with new people through the experience of eating.



エビマヨビビンバ



キムチ盛り合わせ



本日のキンパ



チョレギサラダ



韓国風冷奴

コースメニューも承ります。

お料理

- 3300 円コース
- 4400 円コース (デザート付き)

メインを一品
お選びください。

ダッカルビ / タッカンマリ
サムギョプサル / チゲ鍋

+

飲み放題

90
分

- 2200 円コース
- 3300 円コース

ドリンクの種類で変わります

Korean Deli & Kitchen

CAFE MENU

14:00-17:00

SWEETS

ストーンアイス	770
ソフトクリーム（ミルク / ヨーグルト）	500
フルーツトッピングの日替りソフト	600~

PINS

夏季
限定

マンゴーピンス	1200
ストロベリーピンス	1200
黒蜜きな粉ピンス	1000
[トッピング] ソフトクリーム	+500

OYATSU

ポテトフライ（塩 / 明太マヨ）	800
ポテトフライ（トリュフ塩）	900
鶏だしうどん	900
日替りキンパ	950
白菜キムチ	500
オイキムチ	500
カクテキ	500

日替りの内容は、お気軽にスタッフにお尋ねください。

THEY ARE GOOD THING TO REWARD YOU

deserve it.



ストーンアイス



ストロベリーピンス



マンゴーピンス

Korean Deli & Kitchen

SOFT DRINK

自家製レモネード (WATER / SODA) 500

ザクロ茶 (HOT) 500

オレンジジュース 440

ゆず茶 (HOT / ICE) 500

グレープフルーツジュース 440

コーン茶 (HOT / ICE) 440

マンゴージュース 500

紅茶 (HOT / ICE) 440

ヨーグルトドリンク 440

コーヒー (HOT / ICE) 440

ジンジャーエール (甘口 / 辛口) 440

カフェラテ (HOT / ICE) 500

コーラ 440

美酢 (マスカット / パイナップル / ザクロ) 500

トマトジュース 440

ペリエ 440

韓国ヘテジュース (なし / ぶどう / 桃) 500

Korean Deli & Kitchen

We are about beauty, health, and deliciousness.

We cook only with fresh vegetables, collagen-rich ingredients, and fermented foods, which are undoubtedly good for your beauty and health.

Also, we provide a space where we can connect with new people through the experience of eating.



ALCOHOL

レモンサワー 440

こだわりレモンサワー（生レモン入り） 550

巨峰サワー 550

梅サワー 550

カシスサワー 550

ガリサワー（生姜入り） 550

生ビール 580

生ビール（大） 850

ハネルビール 660

ノンアルコールビール 440



美酢サワー（マスカット/パイナップル/ザクロ） 550

生マッコリ（ボトル） 1700

チャミスル（プレーン/フルーツ） 1100

マッコリ（ボトル） 1800

ハイボール（ウイスキー炭酸） 580

マッコリ（グラス） 550

赤ワイン（グラス） 550

フルーツマッコリ 600

白ワイン（グラス） 550

Bar ENKUUU

ALCOHOL

ボクスンドカ

福須都家

ボトル 3800

韓国産の新米を100%使用し、韓国伝統の壺「ハンガリ」で発酵。

低温でより爽やかさが引き立つ、天然炭酸の手作りシャンパンマッコリです。

セルヴァンス クロモジ 2025

SELVANS KUROMOJI 2025

Coming Soon

グラス(ソーダ/ロック) 800

ボトル 6500

若き林業家達の新たなプロジェクト。郡上市美並の

クロモジをつかった森の香りが広がる蒸留酒です。

円空厳選 料理に合うワイン(赤/白)

ボトル 6000~



TAKEOUT MENU

テイクアウトメニュー

キンパ

スパム	950
明太子	950
ツナマヨキムチ	950
プルコギ ※	1000
エビアボガド ※	1000

※ 事前予約数量によりテイクアウト可能

サイド

本日のスープ	400
ハネルのキムチ	800
ハネルのコチジャン	1100

ソフトクリーム

ミルク	500
ヨーグルト	500
ミックス	500
本日のソフト	600~

ドリンク

コーヒー (HOT / ICE)	450
自家製レモネード (WATER / SODA)	450
美酢 (ミチヨ) ジュース	450
なしじュース	450



※これはイメージです

その他のメニューは事前予約にて承ります。

Warm your body from the inside out.
A new kind of hot spring & sauna meal,
rooted in Korean flavors.