



おん
Om

온 by Hane人Cafe 오

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「浄化」の行いのよう。

「ON」はスイッチの音であり、宇宙の根源「OM」の響き。

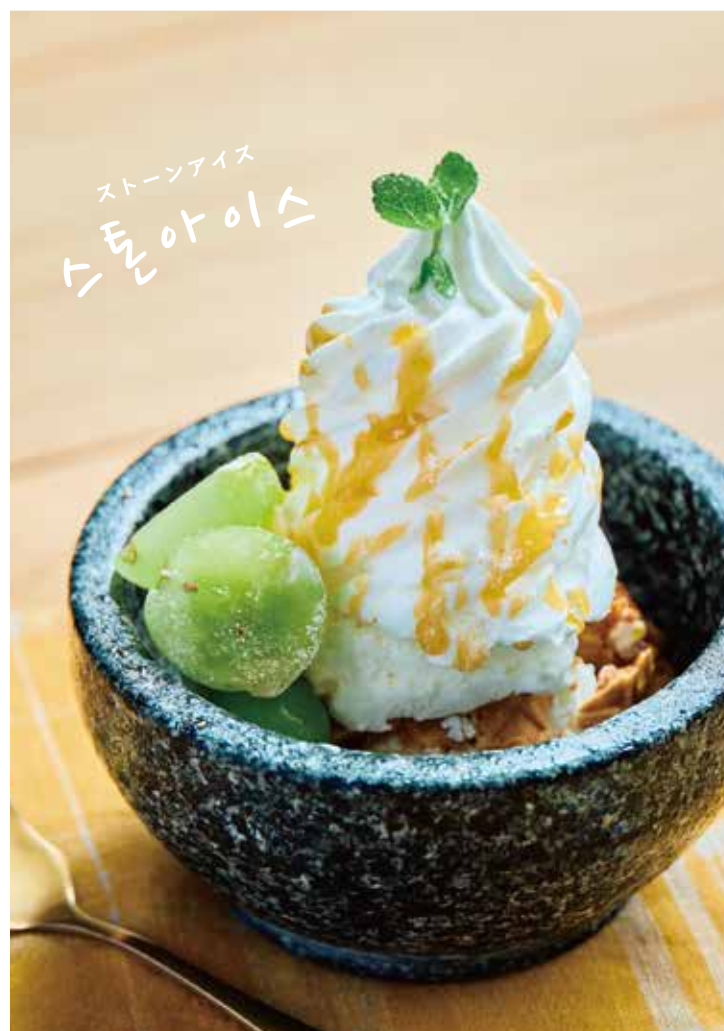
食することで生命のリズムを取り戻し、

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.





LUNCH MENU

11:00-14:00

- | | | |
|---|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| A | 日替りランチ | 1300 |
| B | 石焼ビビンバ
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 | <div><div>・ 国産牛（塩 / タレ）
・ 明太子
・ 鶏そぼろ
・ 日替り</div>1300</div> |
| C | タッカンマリ
ライス + サラダ + ナムル
※ ライスをキンパに変更の場合は +170 | <div>数量
限定</div> 1500 |

- | | |
|--------------------------------|-----|
| 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（ミチヨ）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
[べ] 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)	
(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
サンチュ	500
[トッピング] 青唐辛子	ご用意あります。
タデギ	
コチジャン	



タッカンマリ



サムギョプサル



たっぷり野菜の鉄鍋



チゲ鍋



ダッカルビチーズ

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.

薬食
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

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	数量限定 1100

Coming Soon

※ 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

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

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

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
	ポテトフライ (プレーン塩)	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



本日のキンバ



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

※ビビンバにはキムチがトッピングしてあります。別添え可能です。



唐辛子を使用しています。



お子様にもオススメです。

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.



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.



Korean Deli & Kitchen

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

生マッコリ（ボトル） 1700

マッコリ（ボトル） 1800

マッコリ（グラス） 550

フルーツマッコリ 600



美酢サワー（マスカット/パイナップル/ザクロ） 550

チャミスル（プレーン/フルーツ） 1100

ハイボール（ウイスキー炭酸） 580

赤ワイン（グラス） 550

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

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。

ボトル 6500

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

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~

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

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
なしジュース	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.