



All prices include a 10% VAT. | 모든 가격에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

For guests with food allergies or specific dietary requirements, please ask to speak to a manager. | 음식 알레르기 또는 특별한 식이 조절식이 필요한 고객은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

*Consuming raw or undercooked eggs or meat may increase your risk of foodborne illness. | *날것 또는 덜 익힌 계란이나 고기를 섭취하면 식중독의 위험이 증가 할 수 있습니다.

COURSE A

200,000

(1인 기준 / For 1 Person)

샐러드

サラダ Salad

송이 해산물 맑은국

土瓶蒸し Pine Mushroom Clear Soup with Seafood

활 랍스터와 특선 생선회

活ロブスターと 特選の 刺身 Live Lobster and Special Sashimi

제주 금태 술찜

濟州キンタイ酒蒸し Steamed Jeju Geumtae

한우 쇠고기 데리야끼

韓牛でりやき Korean Beef Tenderloin with Teriyaki Sauce

랍스터 집게살과 가리비 버터구이

ロブスタートングホタテのバター焼き Lobster tongs and Grilled Scallops with Butter

아보카도와 새우튀김

アボカドとエビフライ Tempura (Avocado, Shrimp)

장어덮밥, 일본식 된장국

ウナギ丼和風味噌汁 A Bowl Of Rice Topped With Eel, Miso Soup

후식

デザート Dessert

(2인분이상 주문 가능 / Minimum 2 Persons / 2人分から注文可能)

COURSE B

150,000

(1인 기준 / For 1 Person)

샐러드

サラダ Salad

송이 해산물 맑은국

土瓶蒸し Pine Mushroom Clear Soup with Seafood

특선 생선회

特選の 刺身 Special Sashimi

아귀 스팀

アンコウの 酒蒸し Steamed Anglerfish

민물장어와 한우 쇠고기 데리야키

ウナギの 韓牛 ヒレの照り焼き Grilled River Eel, Korean Beef Tenderloin with Teriyaki Sauce

쇠고기와 아스파라거스튀김

天婦羅(牛肉, アスパラガス) Tempura(Beef, Asparagus)

생선초밥과 일본식 된장국

握り寿司とみそ汁 Sushi, Miso Soup

후식

デザート Dessert

(2인분이상 주문 가능 / Minimum 2 Persons / 2人分から注文可能)

봄 계절 코스

春季節コース

Spring Season Course • 120,000



샐러드

サラダ Salad

송이 해산물 맑은국

土瓶蒸し Pine Mushroom Clear Soup with Seafood

생선회

刺身 Sashimi

참돔 스테이크

マダイステーキ Sea Bream Steak

봄야채 튀김

天ぷら Tempura(Spring Vegetables)

봄야채 회덮밥과 바지락 죽국

春野菜の刺身丼とアサリよもぎスープ

Spring Vegetables and Sashimi a Bowl of Rice & Calm mugwort soup

후식

デザート Dessert

(2인분이상 주문 가능 / Minimum 2 Persons / 2人分から注文可能)

봄야채 회덮밥과 바지락 죽국

春野菜の刺身丼とアサリよもぎスープ

Spring Vegetables and Sashimi a Bowl of Rice & Calm mugwort soup • 40,000



정식 요리

定式料理

초밥 정식 寿司定食 Sushi Set • 92,000

샐러드	サラダ Salad
송이 해산물 맑은국	土瓶蒸し Pine Mushroom Clear Soup with Seafood
제철 생선회	刺身 Sashimi
튀김	天婦羅 Tempura
생선 초밥, 우동	寿司, うどん Sushi, Udong
후식	デザート Dessert

도미조림 정식 鯛の煮付け 定食 Braised Sea Bream Set • 82,000

샐러드	サラダ Salad
송이 해산물 맑은국	土瓶蒸し Pine Mushroom Clear Soup with Seafood
제철 생선회	刺身 Sashimi
튀김	天婦羅 Tempura
도미조림, 진지, 일본식 된장국	鯛の煮付けと御飯とみそ汁 Braised sea bream, Rice, Miso soup
후식	デザート Dessert

단품 메뉴

単品メニュー

민물장어 덮밥

ウナギ丼

A Bowl Of Rice Topped With Freshwater Eel

Whole 60.000

Half 33.000

한우 스테이크 덮밥

韓牛ステーキ丼

Korea Beef Steak Over Rice

46.000

도미 맑은탕 또는 매운탕

鯛のちり鍋または辛味鍋

Poached Sea Breamed Clear Soup Or Spicy Soup

40.000

미소카츠

味噌カツ

Pork Cutlet With Soybean Sauce

33.000

에비텐 우동

えび天うどん

Fried Shrimp Udon

25.000

생선회

刺身

특선 모듬 참치회	特選 盛り合わせマグロの刺身 Special Tuna Sashimi	130.000
7종 모듬 생선회	7種 盛り合わせの刺身 Seven Kinds Of Seasonal Sashimi	100.000

초밥 메뉴

醋—メニュー

모듬초밥 (10ps)	盛り合わせ寿司 Assorted Sushi	60.000
-------------	------------------------	--------

선택 초밥 お好みにぎり

성게알	ウニ Sea Urchin Roe	15.000
참치뱃살	トロ Tuna Belly	12.000
민물장어	ウナギ Eel	11.000
전복	アワビ Abalone	9.000
연어알	イクラ Salmon Roe	9.000
도미	鯛 Sea Bream	7.000
광어	平目 Halibut	5.000
생연어	生サーモン Salmon	5.000
새우	海老 Shrimp	4.000
계란초밥	玉子 Tamago	4.000

주류

酒類

사케 Sake

고쿠류 다이긴쵸 Kokuryu Daiginjo	15.5%	720ml	230.000
쿠라노하나 준마이 다이긴쵸 Kurano Hana Junmai Daiginjo	15.5%	720ml	210.000
닷사이 준마이다이긴쵸 50 Dassai Junmai dai-ginjo 50	16%	720ml	170.000
데와자쿠라 준마이긴쵸 Dewazakura Junmai ginjo	15%	720ml	130.000
월계관 준마이다이긴쵸 Gekkeikan Junmai ginjo	15.5%	(Carafe) 240ml / 720ml	45.000 / 130.000
쿠보타 센쥬 Kubota Senjyu	15.5%	300ml / 720ml	60.000 / 110.000
햇까이산 혼쵸조 Hakkaisan Honjozo	16.5%	720ml	100.000
히레사케 Hire Sake	15.5%	(1cup) 200ml	25.000
월계관 후쯔슈 Gekkeikan Whochusu	15%	(Carafe) 240ml	25.000

주류

酒類

한국 전통주 Korean Traditional Premium Soju

일품진로 21년산 Ilpoomjinro 21 Years Old	31%	375ml	520.000
화요 25 Hwayo 25	25%	375ml	40.000
화랑 Hwarang	13%	375ml	26.000
원컵 경주법주 사케 OneCup Gyeongju beopju Sake	13%	200ml	15.000

맥주 Beer

아사히 생맥주 Draft Asahi Beer		200ml / 330ml	12.000 / 17.000
테라 Terra Beer		330ml	12.000