



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 증가할 수 있습니다.

# COURSE A

180,000

(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

## 광어 산마쭈

ヒラメの山芋蒸し Steamed Halibut with Fresh Yam

## 한우 큐브 스테이크

韓牛サイコロステーキ Korean Beef Cube Steak

## 전복 버터구이

アワビバター焼き Grilled Abalone with Butter

## 랍스터 집게살 튀김

ロブスターのささみ 天ぷら Tempura (Lobster)

## 생선초밥, 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)

# COURSE B

130,000

(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

## 송이 전복 매생이찜

松茸と鮑・鰻の蒸し物 Steamed Pinemushroom and Abalone with Seaweed fulvescens

## 민물장어와 한우 안심 데리야키

うなぎ焼きと韓牛ヒレの照り焼き Grilled River Eel, Korean Beef Tenderloin with Teriyaki Sauce

## 대하와 관자튀김

天婦羅(ハコエビ, ホタテ) Tempura(King Prawn, Scallops)

## 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)

# 계절 코스

季節コース

봄꽃 코스 Spring Flower Course • 100,000



## 봄 야채 샐러드

サラダ Salad

## 송이 해산물 맑은국

土瓶蒸し Pine Mushroom Clear Soup with Seafood

## 제철 생선회

刺身 Sashimi

## 도미 조림

鯛の煮付け Braised sea bream

## 대하와 봄야채 튀김

天ぷら Tempura (King Prawn, Spring vegetables)

## 봄꽃 회덮밥 또는 생선초밥, 도다리 쑥국

刺身丼 または 巻き寿司, ドグリヨモギのスープ

Spring vegetables and Sashimi a Bowl of Rice or Sushi , Dodari mugwort soup

## 후식

デザート Dessert

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



## 계절 메뉴

季節メニュー

봄꽃 회덮밥과 도다리 죽국 · 40,000

刺身丼, ドダリヨモギのスープ

Spring Flower Sashimi a Bowl of Rice , Dodari mugwort soup



활 랍스터 구이 (버터 또는 칠리소스 중 1선택) · 시가 Current Price

活ロブスター 焼き (バターまたはチリソースの中から1つ選択)

Roast lobster (With Butter or Chili sauce)

\*20분 ~ 25분 소요 20分~25分ほどかかります It takes about 20 to 25 minutes

\* 한정판매 限定販売 Limited sales



## 정식 요리

定式料理

초밥 정식 寿司定食 Sushi Set • 80,000

### 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 • 70,000

### 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

<b>민물장어 덮밥</b>	Whole 57.000
ウナギ丼	Half 31.000
A Bowl Of Rice Topped With Freshwater Eel	
<b>카이센동</b>	65.000
海鮮丼	
A Bowl Of Rice Topped With Fresh Seafood	
<b>한우 스테이크 덮밥</b>	39.000
韓牛ステーキ丼	
Korea Beef Steak Over Rice	
<b>도미 맑은탕 또는 매운탕</b>	39.000
鯛のちり鍋または辛味鍋	
Poached Sea Breamed Clear Soup Or Spicy Soup	
<b>계절야채 회덮밥</b>	33.000
季節野菜 刺身丼	
Seasonal Vegetables and Sashimi a Bowl of Rice	
<b>미소카츠</b>	29.000
味噌カツ	
Pork Cutlet With Soybean Sauce	
<b>에비텐 우동</b>	21.000
えび天うどん	
Fried Shrimp Udon	

## 생선회

刺身

특선 모듬 참치회	特選 盛り合わせマグロの刺身 Special Tuna Sashimi	120.000
7종 모듬 생선회	7種 盛り合わせの刺身 Seven Kinds Of Seasonal Sashimi	90.000

## 초밥 메뉴

醋一メニュー

모듬초밥 (10ps)	盛り合わせ寿司 Assorted Sushi	50.000
-------------	------------------------	--------

### 선택 초밥 お好みにぎり

성게알	ウニ Sea Urchin Roe	15.000
참치뱃살	トロ Tuna Belly	11.000
민물장어	ウナギ Eel	10.000
전복	アワビ Abalone	9.000
연어알	イクラ Salmon Roe	9.000
도미	鯛 Sea Bream	6.000
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

<b>고쿠류 다이긴쵸</b> Kokuryu Daiginjo	15.5%	720ml	230.000
<b>쿠라노하나 준마이 다이긴쵸</b> Kurano Hana Junmai Daiginjo	15.5%	720ml	210.000
<b>닷사이 준maidai긴쵸 50</b> Dassai Junmai dai-ginjo 50	16%	720ml	170.000
<b>데와자쿠라 준마이긴쵸</b> Dewazakura Junmai ginjo	15%	720ml	130.000
<b>월계관 준maidai긴쵸</b> Gekkeikan Junmai ginjo	15.5%	(Carafe) 240ml / 720ml	45.000 / 130.000
<b>쿠보타 센쥬</b> Kubota Senjyu	15.5%	300ml / 720ml	60.000 / 110.000
<b>햏까이산 혼쵸조</b> Hakkaisan Honjozo	16.5%	720ml	100.000
<b>기자쿠라 준마이</b> Kizakura Junmai	14%	720ml	70.000
<b>간바래 오토상</b> Ganbare Otouchan (Pack)	14.5%	900ml	59.000
<b>히레사케</b> Hire Sake	15.5%	(1cup) 200ml	25.000
<b>월계관 후쯔슈</b> Gekkeikan Whochusu	15%	(Carafe) 240ml	25.000

## 주류

酒類

### 한국 전통주 Korean Traditional Premium Soju

<b>일품진로 21년산</b> Ilpoomjinro 21 Years Old	31%	375ml	490.000
<b>화요 25</b> Hwayo 25	25%	375ml	35.000
<b>화랑</b> Hwarang	13%	375ml	25.000
<b>원컵 경주법주 사케</b> OneCup Gyeongju beopju Sake	13%	200ml	15.000

### 맥주 Beer

<b>아사히 생맥주</b> Draft Asahi Beer		200ml / 330ml	10.000 / 15.000
------------------------------------	--	---------------	-----------------