



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

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

## 전복 해물 매생이찜

アワビのシーフードの姉妹 Braised Abalone and Seafood with Seaweed

## 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)

# 여름 계절 코스

夏季コース

Summer Season Course • 130,000



## 샐러드

サラダ Salad

## 제철 생선회

刺身 Sashimi

## 장어구이와 새싹삼

ウナギ焼き Grilled Eel with Genseng

## 닭고기와 전복 수프

鶏肉とアワビスープ Abalone Soup with Chicken Rol

## 대하와 아스파라거스 튀김

天ぷら Tempura(King Prawn, Asparagus)

## 초밥 또는 냉소바

寿司または冷やしそば Sushi or Cold Soba

## 후식

デザート Dessert

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

## 여름 단품 메뉴

夏季单品メニュー



### 전복 물회

アワビ刺身の冷たいスープ  
Cold Raw Fish Soup with Abalone

57.000



### 튀김 냉소바

天ぷら 冷やしそば  
Cold Soba with Tempura

30.000

## 정식 요리

定式料理

초밥 정식 寿司定食 Sushi Set • 92,000



### 샐러드

サラダ Salad

### 송이해산물 맑은국

土瓶蒸し Pine Mushroom Clear Soup with Seafood

### 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

## 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

### 계절 야채 회덮밥

季節の野菜のお丼

Seasonal Vegetable Sashimi Rice Bowl

38.000

### 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

醋一メニュー

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

### 선택 초밥 お好みにぎり

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
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 류</b> Kokuryu Daiginjo Ryu	15%	720ml	390.000
<b>쿠라노하나 준마이 다이긴쵸</b> Kurano Hana Junmai Daiginjo	15.5%	720ml	210.000
<b>닷사이 준마이다이긴쵸 45</b> Dassai Junmai dai-ginjo 45	16%	720ml	170.000
<b>데와자쿠라 준마이긴쵸</b> Dewazakura Junmai ginjo	15%	720ml	130.000
<b>월계관 준마이다이긴쵸</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>핫카이산 혼쵸조</b> Hakkaisan Honjozo	16.5%	720ml	100.000
<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	520.000
<b>화요 25</b> Hwayo 25	25%	375ml	40.000
<b>화랑</b> Hwarang	13%	375ml	26.000
<b>화요 17</b> Hwayo 17	17%	200ml	18.000
<b>원컵 경주범주 사케</b> OneCup Gyeongju beopju Sake	13%	200ml	15.000

### 맥주 Beer

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