

Chef's Table Teppanyaki

Chef's Table A Course A コース 190,000

계절 전채	季節の珍味	Japanese Appetizer
도로를 곁들인 생선회 4종	刺身	Sashimi with Toro
마늘 볶음	焼にんにく	Fried Garlic
계절 야채 구이	季節の野菜焼き	Broiled Vegetables in Season
활 랍스터 구이	ロブスター-焼き	Broiled Lobster
활 전복 구이	アワビ 焼き	Broiled Abalone
가미나베 (일본식 스포요리)	紙鍋	Japanese Soup
브랜드 한우 안심 스테이크	牛フィレ	Prime Beef Tenderloin(80g)
주방장 추천 요리	おすすめ料理	Seasonal Specialties
주방장 추천 식사와 디저트	食事とデザート	Chef's Special Meal and Dessert

Chef's Table B Course B コース 170,000

계절 전채	季節の珍味	Japanese Appetizer
계절 생선회 3종	刺身	Sashimi
마늘 볶음	焼にんにく	Fried Garlic
계절 야채 구이	季節の野菜焼き	Broiled Vegetables in Season
활 랍스터 구이	ロブスター-焼き	Broiled Lobster
활 전복 구이	アワビ 焼き	Broiled Abalone
한우 등심 스테이크	サーロイン	Beef Sirloin(80g)
주방장 추천 식사와 디저트	食事とデザート	Chef's Special Meal and Dessert

Cher's Table Lunch Course 런치코스

85,000

계절 전체	季節の珍味	Japanese Appetizer
계절 야채 구이	季節の野菜焼き	Broiled Vegetables in Season
대하 구이	大海老	Broiled King Prawn
활 전복 구이	アワビ 焼き	Broiled Abalone
한우 등심 스테이크	サーロイン	Beef Sirloin(80g)
식사	食事	Meal
디저트	デザート	Daily Dessert

상기 메뉴는 주중 점심 한정으로 제공됩니다

The above menu is available only for lunch during the weekdays

A la carte 일품요리 一品料理

쇠고기 안심	フィレ(160g)	Beef Tenderloin(160g)	72,000
쇠고기 등심	サーロイン(160g)	Beef Sirloin(160g)	69,000
푸아그라 (오리간:프랑스산)	フォアグラ	Duck Liver	40,000
제철 생선구이	季節の 焼き魚	Broiled Fish	55,000
대하 (2마리)	大海老(2ひき)	King Prawn (2Pieces)	43,000
가리비	帆立貝	Scallop	30,000
활 랍스터	ロブスター	Live Lobster	500g 100,000 800g 160,000
활 전복	鮑	Abalone	90,000
자연송이	松茸	Pine Mushrooms	150,000
모둠 야채 볶음	野菜各種	Stir-fried Vegetables in Season	28,000

원산지 – 쌀, 배추김치 배추, 고추가루, 두부 : 국내산, 돼지고기:국내산
옥돔, 굴비, 갈치, 고등어, 광어, 오징어, 민물장어: 국내산, 쇠고기:국내산 한우

특정음식의 알레르기가 있거나 특이 반응이 있는 고객께서는 직원에게 미리 알려주십시오.
Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 가격입니다.
10% service charge and 10% tax included in the price.