

# 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
활 랍스터 구이	ロブスター-焼き	Broiled Lobster
활 전복 구이	アワビ 焼き	Broiled Abalone
계절 스프 요리	紙鍋	Season Soup
한우 스테이크와 계절 야채구이	牛ステーキと 季節の野菜焼き	Beef Steak(80g) and Broiled Vegetables in Season
주방장 추천 요리	おすすめ料理	Seasonal Specialties
주방장 추천 식사	食事	Chef's Special Meal
디저트	デザート	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
활 랍스터 구이	ロブスター-焼き	Broiled Lobster
활 전복 구이	アワビ 焼き	Broiled Abalone
한우 스테이크와 계절 야채구이	牛ステーキと 季節の野菜焼き	Beef Steak(80g) and Broiled Vegetables in Season
주방장 추천 식사	食事	Chef's Special Meal
디저트	デザート	Dessert

## Chef's Table Lunch Course 런치코스

98,000

계절 전채	季節の珍味	Japanese Appetizer
대하 구이	大海老	Broiled King Prawn
활 전복 구이	アワビ 焼き	Broiled Abalone
한우 스테이크와 계절 야채구이	牛ステーキと 季節の野菜焼き	Beef Steak(80g) and Broiled Vegetables in Season
주방장 추천 식사	食事	Chef's Special 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

## Children's Course 어린이코스

55,000

계란찜	茶碗蒸し	Steamed Egg
대하 구이	大海老	Broiled King Prawn
한우 스테이크와 계절 야채구이	牛ステーキと 季節の野菜焼き	Beef Steak(80g) and Broiled Vegetables in Season
식사	食事	Meal
디저트	デザート	Daily Dessert

## A la carte 일품요리 一品料理

쇠고기 한우 안심	フィレ(160g)	Prime Tenderloin(160g)	75,000
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
활 랍스터	ロブスタ-	Live Lobster	500g 100,000 700g 140,000
활 전복	鮑	Abalone	90,000
자연송이	松茸	Pine Mushrooms	150,000

원산지 - 배추김치 - 고추가루, 배추 (국내산), 두부: 콩(국내산), 쌀: 국내산  
갈치, 고등어, 광어, 오징어, 민물장어: 국내산, 참다랑어: 몰타산, 도미: 일본산  
쇠고기: 국내산 한우

특정음식의 알레르기가 있거나 특이 반응이 있는 고객께서는 직원에게 미리 알려주시시오.  
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.