

CHEF'S TABLE TEPPANYAKI

HARU COURSE ‘春’

230,000

마늘칩	焼にんにく	Fried Garlic
캐비어를 곁들인 키조개 타르타르 캐비어, 키조개, 대저 짬짬이 토마토, 세발나물	キャビア添えタイラギ タルタルソース	Seasonal Appetizer
전복 버터구이 샐러드 활 전복, 계절 야채, 달래 폰즈젤리	鮑 バーター焼きサラダ	Broiled Abalone Salad
도로를 곁들인 계절 사시미 4종	刺身	Seasonal Sashimi
기장 다시마에 절인 삼치 타다키 삼치, 바지락, 냉이	昆布漬けサワラたたき	Broiled Mackerel
더덕과 봄돔 비늘구이 봄돔, 더덕, 달래 페스토	ツルニンジン 添え 鯛焼き	Broiled Sea Bream with Lance Asiabell
활 랍스터 구이 활 랍스터, 가지, 우니 미소	ウニ味噌ソース添え ロブスター 焼き	Broiled Lobster with Sea Urchin Roe Sauce
입가심 샤벳 참외 그라니파	シャーベット	Sherbet
트러플을 곁들인 단풍미인 한우 안심 스테이크 (80g) 트러플, 한우 안심, 두릅, 양파	フィレと季節の野菜焼き (80g)	Prime Tenderloin (80g) with Truffle and Broiled Vegetables
명란 볶음밥과 오믈렛 명란 볶음밥, 랍스터 장국, 절임 반찬	明太子チャーハンと オムレツ	Fried Rice with an omelet
오늘의 디저트	今日のデザート	Daily Dessert

WINE PAIRING (3GLS)

80,000

SPARKLING	Ferrari, Methado, Classico, Brut / ITALY
WHITE	Henri Bourgeois Sancerre Le Md Bourgeois / FRANCE
RED	Domain Escaravilles Cote Du Rhone Villages “La Ponse” / FRANCE

CHEF'S TABLE TEPPANYAKI

LUNCH COURSE150,000

키조개 토마토 타르타르 키조개, 대저 째짤이 토마토, 세발나물	タイラギとトマト タルタルソース	Seasonal Appetizer
전복 버터구이 샐러드 활 전복, 계절 야채, 달래 폰즈젤리	鮑　バター焼きサラダ	Broiled Abalone Salad
더덕과 봄돔 비늘구이 봄돔, 더덕, 달래 페스토	ツルニンジン　添え　鯛焼き	Broiled Sea Bream with Lance Asiabell
활 랍스터 구이 활 랍스터, 가지, 우니 미소	ウニ味噌ソース添え ロブスター-焼き	Broiled Lobster with Sea Urchin Roe Sauce
입가심 샤벳 참외 그라니파	シャーベット	Sherbet
단풍미인 한우 안심 스테이크 (80g) 한우 안심, 두릅, 양파	フィレと季節の野菜焼き (80g)	Prime Tenderloin(80g) with Broiled Vegetables
명란 볶음밥과 오믈렛 명란 볶음밥, 랍스터 장국, 절임 반찬	明太子チャーハンと　オムレツ	Fried Rice with an omelet
오늘의 디저트	今日のデザート	Daily Dessert

상기 메뉴는 주중 점심 한정으로 제공됩니다.
The above menu is available only for lunch during the weekdays
このメニューは平日ランチに提供いたします。

A LA CARTE　일품요리

쇠고기 한우 안심(160g)	フィレ 160g)	Prime Tenderloin (160g)	80,000
제철 생선구이	季節の 焼き魚	Broiled Fish	55,000
활 랍스터	ロブスター-	Live Lobster	500g 110,000 700g 140,000
활 전복	鮑	Abalone	90,000

원산지 - 쌀:국내산, 두부(콩):국내산, 배추:국내산, 고춧가루:국내산, 오징어:국내산, 아귀:국내산, 꽃게:국내산, 가소부시:일본산, 쇠고기:국내산한우, 돼지고기:국내산, 닭고기:국내산, 오리고기:국내산, 주꾸미:국내산, 낙지:국내산, 참다랑어(도로):몰타산, 참다랑어(적신):모로코산, 광어:국내산, 가리비:일본산, 참돔:일본산, 멍게:국내산, 민물장어:국내산, 전복:국내산, 갈치:국내산, 방어:일본산, 우럭:국내산, 고등어:국내산

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 포함 된 가격입니다.
10% service charge and 10% tax is included in the price.