

# CHEF'S TABLE TEPPANYAKI

## HARU COURSE '春'

230,000

마늘칩	焼にんにく	Fried Garlic
캐비어를 곁들인 키조개 타르타르 캐비어, 키조개, 대저 짭짤이 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 푸즈젤리	鮑 バター焼きサラダ	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	ツリエンジン 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 샤텟 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 COURSE

150,000

### 키조개 토마토 타르타르

키조개, 대저 짭짤이 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 푸즈젤리

### 鮑 バーテー焼きサラダ

Broiled Abalone Salad

### 더덕과 봄동 비늘구이

봄동, 더덕, 달래 페스토

### ツルニンジン 添え 鯛焼き

Broiled Sea Bream  
with Lance Asialbell

### 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 샤텟

참외 그라니따

### 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, 고추가루:국내산, 오징어:국내산, 아귀:국내산, 꽃게:국내산,  
가스오부시:일본산, 쇠고기:국내산한우, 돼지고기:국내산, 닭고기:국내산, 오리고기:국내산, 주꾸미:국내산,  
낙지:국내산, 참다랑어(도로):물타산, 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.