



SAKAE, ‘栄’은 번영하다라는 의미를 가지고 있으며
정통 일식의 정갈한 맛과 현대적 감각이 깃든 고품격 미식 공간입니다.
늘 한결 같은 해운대 바다의 풍경처럼 변함없는 친절과 마음을 담은 서비스로 모시겠습니다.

코스 COURSE コース 料理

시그니처 코스 CHEF'S SIGNATURE COURSE 300,000

셰프가 엄선한 계절별 최상의 식재료를 다양한 요리로 표현한 SAKAE 시그니처 코스입니다.

대게살 계란찜 ガニ 茶碗蒸し Steamed Egg with Snow Crab

계절 전채 3종 季節の前菜 Today's Seasonal Appetizer

사카에 특선 사시미 季節の刺身 Seasonal Sashimi
(대게 사시미 포함 5종)

조리장 특선 스시 5pcs 料理長特選鮨 Chef's Special Sushi

한우 안심 죽순 구이 フィレと竹の子 焼物 Broiled Tenderloin and bamboo shoo

대게 샤브 요리 ガニしゃぶしゃぶ Snow Crab Shabu-Shabu

대게 튀김 ガニ 揚物 Snow Crab Tempura

대게 영양솔밥 ガニ 炊き込み御飯 Rice with Snow Crab in a Hot Pot

계절과일과 모나카 フルーツと最中 Fruit and Monaka

Minimum 2 person 2名様より承ります

* 상기 메뉴는 방문 1일전 예약제로 운영됩니다.
Pre-order 1day in advance

사케 소믈리에 추천

라쿠엔 준마이다이진쵸
나베시마 토쿠베츠 준마이
무츠 핫센 토쿠베츠 준마이 레드라벨
고다이 우메슈

“SAKE PAIRING” 4 GLASSES 90,000 (1인)

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.

카이운 코스 KAIUN COURSE 海雲コース 220,000

카이운은 ‘해운’을 뜻하며, 해운대를 품은 파라다이스 호텔 사카에에서 최고의 요리를 선사합니다.
조리장의 프리미엄 스시와 계절 요리를 맛보실 수 있는 사카에 스시 코스입니다.

계절 전채 季節の前菜 Today's Seasonal Appetizer

대게살 계란찜 ガニ 茶碗蒸し Steamed Egg with Snow Crab

계절 생선회 5종 季節の刺身 Seasonal Sashimi

맑은 국 お吸物 Japanese Stew

조리장 특선 스시 1차 料理長特選鮨 Chef's Special Sushi

미나리소스 금태구이 のどぐろ 焼物 Broiled Blackthroat Seaperch

조리장 특선 스시 2차 料理長特選鮨 Chef's Special Sushi

성게알 가리비 튀김 雲丹とほたて 揚物 Sea Urchin Roe and Scallop Tempura

부타 라멘 ぶた ラーメン Pork Ramen

계절과일과 아이스크림 フルーツとアイスクリーム Fruit and Ice cream

아오마츠 코스 AOMATSU COURSE 青松コース 200,000

아오마츠는 ‘푸른 소나무’를 뜻하며, 소나무처럼 곧고 한결같은 마음을 담은 요리를 선사합니다.
일본 전통 요리를 현대적으로 재해석한 사카에 가이세키 코스입니다.

계절 전채 季節の前菜 Today's Seasonal Appetizer

유바 햇감자 계란찜 ジャガイモ 茶碗蒸し Steamde Egg with Potato

계절 생선회 7종 季節の刺身 Seasonal Sashimi

영양부추 등심말이 구이 サーロインと にら 焼物 Broiled sirloin

왕우럭조개 샤브 요리 みる貝しゃぶしゃぶ Clam Shabu-Shabu

붕장어 우메시소 튀김요리 穴子とうめしそ 揚物 Sea Eel Tempura

빛꽃 도미 봄야채 영양솔밥 鯛 炊き込み御飯 Rice with Sea Bream in a Hot Pot

계절과일과 아이스크림 フルーツとアイスクリーム Fruit and Ice cream

Minimum 2 person 2名様より承ります

10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함 된 가격입니다.
10%の奉仕料と10%の税金が含まれた価格です
10% service charge and 10% tax is included in the price.

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.

세트요리 | SET MENU | 御膳

조리장 특선 초밥 세트 | Sushi Set | 鮨御膳120,000

계절전채, 계란찜, 특선 초밥 10종, 튀김요리, 면요리(소바 또는 우동), 수제 아이스크림
Seasonal Appetizer, Steamed Egg, Sushi, Deep Fried Dish, Noodle, Daily Dessert
季節の前菜,茶碗蒸し, 特選鮨, 揚物, 麵(そば’又うどん), デザート

제철 생선회 세트 | Sashimi Set | 刺身御膳110,000

계절전채, 계란찜, 제철 모듬 생선회 7종, 구이요리, 튀김요리, 도미지리와 식사, 수제 아이스크림
Seasonal Appetizer, Steamed Egg, Sashimi, Broiled Dish, Deep Fried Dish, Rice, Clear Broth, Daily Dessert
季節の前菜, 茶碗蒸し, 刺身, 焼物, 揚物, 鯛ちり, ご飯, デザート

한우 스키야키 세트 | Sukiyaki Set | すき焼き御膳110,000

계절전채, 계란찜, 제철생선회 5종, 스키야키(국내산한우:100g)와 식사, 수제 아이스크림
Seasonal Appetizer, Steamed Egg, Sashimi, Sukiyaki, Rice, Miso Soup, Daily Dessert
季節の前菜, 茶碗蒸し, 刺身,すき焼き, ご飯, みそ汁, デザート

민물 장어구이세트 | Broiled Eel Set | 鰻蒲焼き御膳105,000

계절전채, 계란찜, 제철생선회 5종, 장어구이와 식사, 수제 아이스크림
Seasonal Appetizer, Steamed Egg, Sashimi, Broiled Eel Teriyaki, Rice, Miso Soup, Daily Dessert
季節の前菜, 茶碗蒸し, 刺身, 鰻蒲焼き, ご飯, みそ汁, デザート

특제 간장 도미 조림 세트 || Braised Sea Bream Set | 鯛の荒炊き御膳90,000

특제 간장 도미 머리조림 세트 (한정수량) | Braised Sea Bream Head Set | 鯛兜煮御膳100,000

계절전채, 계란찜, 제철생선회 5종, 도미머리조림과 식사, 수제 아이스크림
Seasonal Appetizer, Steamed Egg, Sashimi, Braised Sea Bream, Rice, Miso Soup, Daily Dessert
季節の前菜, 茶碗蒸し, 刺身, 鯛の荒炊き, ご飯, みそ汁, デザート

제철 생선구이 세트 | Broiled Fish Set | 焼き魚御膳85,000

계절전채, 계란찜, 제철생선회 5종, 생선구이와 식사, 튀김요리, 수제 아이스크림
Seasonal Appetizer, Steamed Egg, Sashimi, Broiled Fish, Deep Fried Dish, Rice, Miso Soup, Daily Dessert
季節の前菜, 茶碗蒸し, 刺身, 焼き魚, ご飯, みそ汁, 揚物, デザート

제철 냄비요리 세트 | Boiled Fish Set | ちり鍋御膳85,000

계절전채, 계란찜, 제철생선회 5종, 냄비요리와 식사, 튀김요리, 수제 아이스크림
Seasonal Appetizer, Steamed Egg, Sashimi, Boiled Fish, Rice, Deep Fried Dish, Daily Dessert
季節の前菜, 茶碗蒸し, 刺身, 揚物, ちり鍋, ご飯, デザート

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.

일품요리 | A LA CARTE | 一品料理

생선회SASHIMI | お造り

사카에 특선 모듬 생선회 A (3~4인 / 활 랍스터, 활 전복, 도로 포함 9종) Special Selection of Sashimi A お造り盛り合わせ A 270,000

모듬 생선회 B (1~2인 / 활 전복, 도로 포함 8종) Special Selection of Sashimi B お造り盛り合わせ B 200,000

모듬 생선회 C (1~2인 / 도로 포함 6종) Special Selection of Sashimi C お造り盛り合わせ C 130,000

도로 Toro Sashimi 鮪(とろ) 95,000

완도산 활 전복 Abalone Sashimi 鮑 90,000

활 바닷가재 (사시미 또는 버터구이) Lobster (Sashimi or Broiled with Butter) ロブスター- 500g 110,000 700g 140,000

구이요리BROILED DISHES | 焼物

완도산 전복 구이 (간장구이 또는 버터구이) Broiled Abalone(Teriyaki Sauce or Butter) 鮑照り焼き, バタ-焼き 90,000

한우 안심 구이 (국내산한우:160g) Broiled Prime Tenderloin ファイル(160g) 80,000

국내산 민물 장어 구이 (150g) Broiled Eel with Teriyaki Sauce 鰻蒲焼き(150g) 85,000

제철 생선 구이 Broiled Fish 季節の焼き魚 55,000

새우, 야채 버터구이 Broiled Shrimp with Butter 海老,野菜バター焼き 45,000

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.

선택초밥 | A LA CARTE SUSHI | お好み 鮨

도로 / 도로야끼	Toro / Broiled Toro	トロ / トロ炙り	21,000
마구로	Tuna	鮪	10,000
엥가와	Fin of Halibut	えんがわ	11,000
광어	Halibut	鰹	9,000
도미	Sea Bream	鯛	10,000
금태	Blackthroat Seaperch	のどぐろ	21,000
줄 전갱이	Banded Cavalla	しまあじ	15,000
고등어	Mackerel	鯖	10,000
민물장어	Eel	鰻	16,000
붕장어	Sea Eel	穴子	12,000
전복 (생전복 or술찜)	Abalone	鮑 (生, 蒸し)	18,000
떡조개	Clam	みる貝	15,000
가리비	Scallop	ほたて	10,000
피조개	Ark Shell	赤貝	11,000
관자	Scallop of pen shell	平貝	8,000
연어알	Salmon Roe	いくら	16,000
국내산 성게알	Sea Urchin Roe	雲丹	15,000
갑오징어	Cuttlefish	こういか	9,000
계란	Egg	玉子	5,000

계절 선택 초밥 | A LA CARTE SUSHI (Seasonal) | 季節限定 鮨

북해도 성게알	Sea Urchin Roe (JAPAN)	雲丹(日本産)	39,000
캘리포니아 성게알	Sea Urchin Roe (USA)	雲丹(カリフォルニア)	23,000
잣방어	Greater Amberjack	かんぱち	15,000
방어	Yellow Tail	鰺	9,000
농어	Bass	鱸	9,000
능성어	Grouper	はた	15,000
전갱이	Spanish Mackerel	鰹	9,000
전어	Gizzard Shad	小鰭	9,000
학꽂치	Mackerel Pike	針魚	8,000
도화새우	Humpback Shrimp	ボタン海老	30,000
오도리	Tiger Prawn	おどり海老	25,000
단새우	Sweet Shrimp	甘海老	18,000
무늬 오징어	White Squid	あおりいか	15,000
한치	Arrow Squid	やりいか	13,000
새조개	Cockle	生とり貝	15,000

계절에 따라 재료가 변동 될 수 있습니다.
季節によって材料が そろわないことがあります。
The ingredients can be changed seasonally

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.

초밥

SUSHI 鮨		
조리장 특선 모듬 초밥 12종 Assorted Sushi	特選にぎり鮨	105,000
도로 김초밥 Toro Maki	トロ鉄火巻	45,000
도로 말이 Toro Temaki	トロ手巻	45,000
참치 김초밥 Tuna Maki	鉄火巻	35,000

냄비 & 조림

HOT POT & BRAISED DISHES 鍋物 & 煮物		
한우 스키야키 나베 (국내산한우:100g) Sukiyaki	すき焼き鍋	90,000
즉석 한우 스키야키 (국내산한우:150g) Sukiyaki(Minimum 2 persons)	すき焼き (2名様より承ります)	(1인) 150,000 (2인분 이상 가능)
도미 머리조림 (간장조림 또는 고추장구이) Braised Sea Bream Head in Soy Sauce	鯛兜煮(数量限定)	80,000 (한정수량)
도미 조림 Braised Sea Bream in Soy Sauce	鯛荒炊き	70,000
도미 냄비 요리 (지리 또는 매운탕) Boiled Sea Bream and Vegetables	鯛(ちり, メウンタン)	55,000

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.

튀김요리

DEEP FRIED DISHES | 揚物

모듬 튀김 Assorted Tempura	天婦羅盛り合わせ	45,000
차새우 튀김 (6마리) Tiger Prawns Tempura	海老天婦羅 (6匹)	45,000
야채 튀김 Vegetables Tempura	野菜天婦羅	40,000

덮밥류

LIGHT MEALS | 丼物

국내산 민물 장어구이 덮밥 (우나쥬) Eel Teriyaki on Rice	鰻重	88,000
한우 쇠고기 덮밥 (국내산한우:70g) Beef with Vegetables and Egg on Rice	牛丼	70,000
제철 생선회 덮밥 Sashimi on Rice	韓國式刺身丼	65,000
튀김 덮밥 Tempura on Rice	天丼	45,000

면류

NOODLES | 麵類

냄비 우동 Udon Hot Pot	鍋焼うどん	39,000
튀김 우동 Udon with Tempura	天婦羅うどん	35,000
이나니와 우동 (냉, 온) (일본 3대 우동 면으로 가늘고 납작하며 쫄깃한 식감) Inaniwa Udon (Cold, Hot)	稲庭うどん(冷, 温)	30,000
가게 우동 Udon	かけうどん	25,000
소바 (냉, 온) Buckwheat Noodles (Cold, Hot)	そば(冷, 温)	25,000

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.

원산지 | Country of Origin

쌀 국내산 Rice – Product of Korea	오징어 국내산 Squid – Product of Korea
두부 국내산콩 Beans – Product of Korea	아귀 국내산 Anglerfish – Product of Korea
고추가루 국내산 Red pepper powder– Product of Korea	꽃게 국내산 Blue crab – Product of Korea
배추 국내산 Cabbage– Product of Korea	가스오부시 일본산 katsuobushi – Product of Japan
쇠고기 국내산(한우) Beef – Product of Korea	주꾸미 국내산 Web-footed Octopus Product of korea
돼지고기 국내산 Pork – Product of Korea	낙지 국내산 Long-legged Octopus Product of korea
닭고기 국내산 Chicken – Product of Korea	참다랑어(도로) 몰타산 Toro – Product of the Malta
오리고기 국내산 Duck Meat – Product of Korea	참다랑어(적신) 모로코산 Tuna – Product of Morocco
광어(넙치) 국내산 Halibut – Product of Korea	가리비 일본산 Scallop – Product of Japan
참돔 일본산 Sea bream – Product of Japan	멍게 국내산 Sea Squirt – Product of Korea
민물장어 국내산 Eel – Product of Korea	전복 국내산 Abalone – Product of Korea
갈치 국내산 Hairtail – Product of Korea	방어 일본산 Yellowtail – Product of Japan
우럭(조피볼락) 국내산 Rockfish – Product of Korea	고등어 국내산 Mackerel – Product of Korea



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.
特定の食べ物のアレルギーがあったり、特異反応があるお客さまはスタッフにあらかじめお知らせください。
若对特定食物过敏或有特殊反应,请提前告知我们。