

COURSE 코스 코스 料理

CHEF'S SIGNATURE COURSE 시그니처 코스

KRW 300,000

셰프가 엄선한 계절별 최상의 식재료를 다양한 요리로 표현한 sake 시그니처 코스

Steamed Egg with Pine Mushrooms	자연송이 계란찜	松茸茶碗蒸し
Today's Seasonal Appetizer Selection	계절 전채 3종	季節の前菜
5 Kinds of Seasonal Sashimi	사카에 특선 사시미 5종	季節の刺身 5類
Chef's Special Sushi (5PCS)	조리장 특선 스시 5종	料理長特選鮨(5PCS)
Broiled Eel with Salt	풍천 민물장어 소금 구이	鰻 塩焼き
Beef and Pine Mushrooms Shabu-Shabu	자연송이와 한우 등심 샤브샤브	松茸とサーロインしゃぶしゃぶ
Pine Mushrooms Tempura and Lotus Root Manju	자연송이 튀김과 연근 만주	松茸天ぷらと蓮根まんじゅう
Pine Mushrooms and Rice in a Hot Pot	자연송이 영양 솥밥	松茸 炊き込み御飯
Cream Brulee and Rum Ice Cream	크림브뤼레와 럼 아이스크림	クリームブリュレとラムアイスクリーム

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 준마이다이긴쵸
자쿠 미야비노토모 나카도리
겐콘이치 죠네츠 준마이긴쵸겐슈
고다이 우메슈

“SAKE PAIRING” 4 GLASSES
90,000 (1인)

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.
Please inform our staff in advance if you have food allergies or allergic reaction

KAIUN COURSE 카이운 코스 海雲コース

KRW 220,000

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

Today's Seasonal Appetizer	계절 전채	季節の前菜
Steamed Egg with Pine Mushrooms	자연송이 계란찜	松茸茶碗蒸し
5 Kinds of Seasonal Sashimi	제철 생선회 5종	季節の刺身 5類
Clear Broth with Tilefish	제주산 옥돔 맑은 국	甘鯛吸い物
Chef's Special Sushi (5PCS)	조리장 특선 스시 5종	料理長特選鮎(5PCS)
Broiled Hairtail with Miso Sauce	어란 갈치구이	カラスミ太刀魚焼き
Chef's Special Sushi (5PCS)	조리장 특선 스시 5종	料理長特選鮎(5PCS)
Sillaginoid and Shrimp Tempura	남해안 보리멸과 새우 튀김	キスとエビ天ぷら
Cold Buckwheat Noodles with Natto, Sea Urchin Roe, Yam	생메밀 영양소바 (낫또, 성게알, 산마)	ぶっかけそば(納豆、ウニ、山芋)
Seasonal Fruits and Ice Cream	계절과일과 아이스크림	フルーツとアイスクリーム

AOMATSU COURSE 아오마츠 코스 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 코스.

Today's Seasonal Appetizer	계절 전채	季節の前菜
Steamed Egg with Abalone, Seaweed	전복, 매생이를 곁들인 계란찜	鮑、カブサアオノリ添え茶碗蒸し
7 Kinds of Seasonal Sashimi	제철 생선회 7종	季節の刺身 7類
Broiled Codfish with Sea Urchin Roe Sauce	성게알 소스를 곁들인 은대구 구이	ウニソース添え銀鱈焼物
Steamed Sirloin and Eggplant	한우 등심 가지찜	サーロインと茄子蒸し物
Lobster Miso Shabu-Shabu	할 랍스터 미소 샤브샤브	生ロブスターとみそしゃぶしゃぶ
Fried Sea Eel and Rice in a Hot Pot	칠암 바다장어 튀김 솔밥	穴子揚げ物 炊き込み御飯
Seasonal Fruits and Ice Cream	계절과일과 아이스크림	フルーツとアイスクリーム

Minimum 2 person 2名様より承ります

Please inform our staff in advance if you have food allergies or allergic reactions.
특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.

All prices are inclusive of 10% Service Charge and 10% VAT.
모든 메뉴에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.