코스 COURSE コース料理

시그니처 코스 CHEF'S SIGNATURE COURSE

KRW 300,000

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

Steamed Egg with Snow Crab	대게살 계란찜	ガニ茶碗蒸し
Today's Seasonal Appetizer	계절 전채 3종	季節の前菜
Seasonal Sashimi	사까에 특선 사시미 (대게 사시미 포함 5종)	季節の刺身
Chef's Special Sushi	조리장 특선 스시 5pcs	料理長特選鮨
Broiled Tenderloin and bamboo shoo	한우 안심 죽순 구이	フィレと竹の子 焼物
Snow Crab Shabu-Shabu	대게 샤브 요리	ガニしゃぶしゃぶ
Snow Crab Tempura	대게 튀김	ガニ揚物
Rice with Snow Crab in a Hot Pot	대게 영양솥밥	ガニ炊き込み御飯
Fruit and Soy Milk, Vanilla Pudding	계절과일과 두유 바닐라 푸딩	フルーツと豆乳バニラプリン

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
"SAKE PAIRING" 4 GLASSES
90,000 (1인)

카이운은 '해운'을 뜻하며, 해운대를 품은 파라다이스 호텔 사까에에서 최고의 요리를 선사합니다. 조리장의 프리미엄 스시와 계절 요리를 맛보실 수 있는 사까에 스시 코스입니다.

Today's Seasonal Appetizer	계절 전채	季節の前菜
Steamed Egg with Truffle	트러플 계란찜	トリュフ入れ茶碗蒸し
5 Kinds of Seasonal Sashimi	제철 생선회 5종	季節の刺身 5 類
Clear Soup with Flatfish	봄 가자미 쑥 맑은 국	カレイとヨモギ吸い物
Chef's Special Sushi (5PCS)	조리장 특선 스시 5종	料理長特選鮨(5PCS)
Hanwoo Sirloin Steak	즉석 한우 등심 구이	韓牛サーロイン焼き
Chef's Special Sushi (5PCS)	조리장 특선 스시 5종	料理長特選鮨
Cuttlefish Spring Roll	무늬오징어 춘권말이 튀김	アオリイカ揚げ春巻き
Tomato Inaniwa Udon	토마토 소스 이나니와 우동	トマトソース入れ稲庭うどん
Seasonal Fruits and Ice Cream	계절과일과 아이스크림	フルーツとアイスクリーム

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 사까에 가이세키 코스입니다.

Today's Seasonal Appetizer	계절 전채	季節の前菜
Steamed Egg with Manila Clam	바지락 계란찜	アサリ茶碗蒸し
7 Kinds of Seasonal Sashimi	제철 생선회 7종	季節の刺身7類
Broiled Mero with Pea Sauce	완두콩소스메로구이	エンドウ豆ソースメロ焼物
Fried Lobster with Sticky Rice	활랍스터찹쌀튀김	ロブスターもち米揚げ物
Pen Shell, Sirloin Shabu-Shabu	장흥 키조개와 한우, 표고 샤브샤브	タイラギと韓牛推茸しゃぶしゃぶ
Webfoot Octopus and Rice in a Hot Pot	봄야채주꾸미솥밥	野菜とイイダコ炊き込み御飯
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

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