

# CHEF'S TABLE TEPPANYAKI

## HARU COURSE '春'

KRW 230,000

Fried Garlic	바삭 고소한 마늘 볶음	焼にんにく
Webfoot Octopus and Bamboo Shoot Salad	남해안 주꾸미와 죽순 샐러드	イイダコと竹の子サラダ
4 Kinds of Seasonal Sashimi	주방장 특선 사시미 4종	刺身4類
Broiled Abalone with Escargot Butter, Shepherd's Purse Tempura	에스카르고 버터 전복 구이와 냉이 튀김	鮑, エスカルゴバター焼きとナズナ揚げ物
Broiled Lobster with Pea & Bisque Sauce	완두콩 비스크 소스를 곁들인 활랍스터 구이	ビスクソース添えロブスター焼き
Broiled Flatfish with Truffle Sauce, Zucchini & Mugwort Noodles	트러플 소스 가지미 구이와 애호박, 쑥 파스타	トリュフソース添えカレイ焼きとズッキーニ, ヨモギパスタ
Foie gras Burger with Pollack roe Sauce	명란 소스를 곁들인 푸아그라 버거	明太子ソース添えフォアグラバーガー
Tomato Soup with Scallop & Wild Chive	가리비와 달래를 넣은 짬뽕이 토마토 스프	ホタテとヒメニラ入れトマトスープ
Hanwoo Tenderloin Steak(80g) with Caviar	단풍미인 한우 안심 스테이크(80g)와 캐비어	韓牛フィレステーキとキャビア (80g)
Anchovy Fried Rice, Lobster Miso Soup	기장 멸치 볶음밥과 랍스터 된장국	カタクチイワシチャーハンとロブスター味噌汁
Rice Cake Flavored with Mugwort, Ice Cream	구운 쑥떡과 수제 아이스크림	焼きヨモギ餅とアイスクリーム

### WINE PAIRING (3GLS)

80,000

SPARKLING Philizot & Fills Numero 3 / FRANCE

WHITE Roc de l'Abbaye Florian Pouilly-Fume / FRANCE

RED Clos du Mont-Olivet Cotes-du-Rhone Vieilles Vignes / FRANCE

# CHEF'S TABLE TEPPANYAKI

## LUNCH COURSE

KRW 150,000

Webfoot Octopus and Bamboo Shoot Salad	남해안 주꾸미와 죽순 샐러드	イタコと竹の子サラダ
Broiled Lobster with Pea & Bisque Sauce	완두콩 비스크 소스를 곁들인 활랍스터 구이	ビスクソース添えロブスター焼き
Broiled Flatfish with Truffle Sauce, Zucchini & Mugwort Noodles	트러플 소스 가자미 구이와 애호박, 썬파스타	トリュフソース添えカレイ焼きとズッキーニ、ヨモギパスタ
Tomato Soup with Scallop & Wild Chive	가리비와 달래를 넣은 짬뽕이 토마토 스프	ホタテとヒメニラ入れトマトスープ
Hanwoo Tenderloin Steak(80g)	단풍미인 한우 안심 스테이크(80g)	韓牛フィレステーキ(80g)
Anchovy Fried Rice, Lobster Miso Soup	기장 멸치 볶음밥과 랍스터 된장국	カタクチイワシチャーハンとロブスター味噌汁
Rice Cake Flavored with Mugwort, Ice Cream	구운 썬떡과 수제 아이스크림	焼きヨモギ餅とアイスクリーム

The above menu is available only for lunch  
상기 메뉴는 점심 한정으로 제공됩니다.  
このメニューはランチに提供いたします。

## A LA CARTE 일품요리

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

원산지 - 쌀:국내산, 두부(콩):국내산, 배추:국내산, 고춧가루:국내산, 오징어:국내산, 아귀:국내산, 꽃게:국내산, 가스오부시:인도네시아, 쇠고기:국내산한우, 돼지고기:국내산, 닭고기:국내산, 오리고기:국내산, 주꾸미:국내산, 낙지:국내산, 참다랑어(도로):몰타산, 참다랑어(적신):이탈리아산, 광어:국내산, 고등어:국내산, 가리비(사시미, 스시용):국내산, 가리비(사시미, 스시제외):중국산, 참돔:국내산, 명게:국내산, 민물장어:국내산, 전복:국내산, 갈치:국내산, 방어:국내산, 우럭:국내산,

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.  
특정음식의 알레르기가 있거나 특이 반응이 있는 고객께서는 직원에게 미리 알려주십시오.

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