

CHEF'S TABLE TEPPANYAKI

NATSU COURSE '夏'

KRW 230,000

Fried Garlic	바삭 고소한 마늘 볶음	焼きにんにく
Black Raspberry Gazpacho with Tuna Tadaki	참치 타다끼 복분자 가스파초	まぐろのたたきボクブンジャガズパチョ
4 Kinds of Seasonal Sashimi	주방장 특선 사시미 4종	刺身四種
Broiled Lobster with Bisque, Potato Pasta	비스크 소스 활랍스터구이와 감자 파스타	活ロブスター焼き、ビスクソースじゃがいもパスタ
Broiled Abalone with Pea Sauce	완두콩 소스를 곁들인 완도산 활 전복 구이	エンドウ豆ソース和え 活アワビ焼き
Green Plum Sherbet	황제 매실 셔벳	梅シャーベット
Hanwoo Tenderloin Steak(80g) with Caviar	단풍미인 한우 안심 스테이크(80g)와 캐비어	韓牛フィレステーキ(80g)&キャビア
Chef's Signature Burger	사카에 시그니처 버거	栄シグネチャーバーガー
Chicken Fried Rice, Lobster Miso Soup	닭고기, 열무 볶음밥과 랍스터 된장국	鶏肉、大根の葉炒飯、ロブスター味噌汁
Dango Rice Cake, Ice Cream	미타라시 당고모찌와 수제 아이스크림	みたらし団子もち 自家製アイスクリーム

WINE PAIRING (3GLS)

80,000

SPARKLING	Ferrari Brut Metodo Classico, ITALY
WHITE	Henri Bourgeois Sancerre Le MD de Bourgeois, FRANCE
RED	Domain Escaravilles Cotes du Rhone Villages "La Ponce", FRANCE

CHEF'S TABLE TEPPANYAKI

LUNCH COURSE

KRW 150,000

Black Raspberry Gazpacho with Tuna Tadaki	참치타다끼복분자가스파초	まぐろのたたきポクブンジャガズパチョ
Broiled Octopus, Potato Pasta	돌문어구이와감자파스타	タコ焼き、ビスクソースじゃがいもパスタ
Broiled Abalone with Pea Sauce	완두콩 소스를 곁들인 완도산 활전복 구이	エンドウ豆ソース和え 活アワビ焼き
Hanwoo Tenderloin Steak(80g)	단풍미인 한우 안심 스테이크(80g)	韓牛フィレステーキ(80g)
Chicken Fried Rice, Lobster Miso Soup	닭고기, 열무 볶음밥과 랍스터 된장국	鶏肉、大根の葉炒飯、ロブスター味噌汁
Dango Rice Cake, Ice Cream	미타라시 당고모찌와 수제 아이스크림	みたらし団子もち 自家製アイスクリーム

This 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。

ADDITIONAL DISH 코스 추가 요리

4 Kinds of Seasonal Sashimi	제철 생선회 플레이트 (도로포함 4종)	刺身四種	25,000
Steamed Egg Custard	일본식 계란찜	茶碗蒸し	9,000
Chef's Signature Burger	사카에 시그니처 버거	栄シグネチャーバーガー	20,000
Premium Caviar	곁들임 캐비어	キャビア	22,000

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.