

KAIUN COURSE 카이운 코스 海雲コース

KRW 220,000

카이운은 '해운'을 뜻하며 해운대를 품은 파라다이스 호텔 사카에가 자랑하는 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 Cauliflower Soup	컬리플라워 스프 계란찜	カリフラワースープ、茶碗蒸し
5 Kinds of Seasonal Sashimi	제철 생선회 5종	季節の刺身五種
Clear Soup with Fish Cake and Egg	신조 계란 맑은국	しんじょと卵の吸い物
Chef's Special Sushi (5PCS)	조리장 특선 스시 5종	料理長特選鮨(五貫)
Broiled Sablefish with Mullet Roe	카라스미 은대구 구이	カラスミ、銀鱈焼き
Chef's Special Sushi (4PCS)	조리장 특선 스시 4종	料理長特選鮨(四貫)
Spring Vegetables and Abalone Tempura	봄야채 전복 앙가케 튀김	春野菜とアワビの揚げあんかけ
Hanwoo Sirloin Inaniwa Udon	한우 등심 이나니와 우동	韓牛サーロイン&稲庭うどん
Seasonal Fruits and Ice Cream	계절과일과 아이스크림	季節の果物、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 한결 같은 마음을 담은 요리를 선사합니다. 일본전통 요리를 현대적으로 재해석한 사카에 가이세키 코스

Today's Seasonal Appetizer	계절 전채	季節の前菜
Steamed Egg with Sea Cucumber and Bamboo Shoot	해삼, 죽순 계란찜	ナマコと筍の茶碗蒸し
7 Kinds of Seasonal Sashimi	제철 생선회 7종	季節の刺身七種
Broiled Hanwoo Tenderloin with Green Onion	대파, 풋마늘 한우 안심 구이	ネギ、葉ニンニク、韓牛フィレ焼き
Fried Sea Eel Spring Roll	바다장어 춘권 말이 튀김	穴子の揚げ春巻き
Shellfishes and Hanwoo Sirloin Shabu-Shabu	계절 조개와 한우 등심 샤브샤브	旬の貝&韓牛サーロインしゃぶしゃぶ
Crab, Spring Vegetables and Rice in a Hot Pot	꽃게, 봄야채 솥밥	ワタリガニと春野菜の釜飯
Seasonal Fruits and Ice Cream	계절과일과 아이스크림	季節の果物、アイスクリーム

Minimum 2 people 2名様より承ります

원산지 - 쌀:국내산, 배추:국내산, 고춧가루:국내산, 쇠고기:국내산한우

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

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 reactions

COURSE 코스 코스 料理

CHEF'S SIGNATURE COURSE 시그니처 코스

KRW 300,000

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

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	사카에 특선 사시미 (대게 사시미 포함 5종)	季節の刺身
Chef's Special Sushi	조리장 특선 스시 5pcs	料理長特選鮓
Broiled Tenderloin and Bamboo Shoot	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 영양 솔밥	ガニ炊き込み御飯
Fruits and Vanilla Panna Cotta	계절과일과 바닐라 판나코타	季節の果物, バニラパannaコッタ

Minimum 2 People 2名様より承ります

사케 소믈리에 추천

“SAKE PAIRING” 4 GLASSES 90,000 (1인)

원산지 - 쌀:국내산,배추:국내산,고춧가루:국내산,쇠고기:국내산한우

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