

A LA CARTE SUSHI 선택초밥 お好み鮓

Toro/Broiled Toro	도로/도로야끼	トロ/トロ炙り	KRW 21,000
Tuna	마구로	鮪	10,000
Fin of Halibut	엥가와	えんがわ	11,000
Halibut	광어	鮧	9,000
Sea Bream	도미	鯛	10,000
Blackthroat Seaperch	금태	のどぐろ	21,000
Banded Cavalla	줄 전갱이	しまあじ	15,000
Mackerel	고등어	鰯	10,000
Eel	민물장어	鰻	16,000
Sea Eel	붕장어	穴子	12,000
Abalone	전복 (생전복 or 술찜)	鮑(生, 蒸し)	18,000
Clam	떡조개	みね貝	18,000
Scallop	가리비	ほたて	10,000
Ark Shell	피조개	赤貝	9,000
Scallop of pen shell	관자	平貝	8,000
Salmon Roe	연어알	いくら	16,000
Sea Urchin Roe	국내산 성게알	雲丹	17,000
Cuttlefish	갑오징어	こういか	9,000
Egg	계란	玉子	5,000

A LA CARTE SUSHI (Seasonal) 계절 선택초밥 季節限定 鮓

Sea Urchin Roe (JAPAN)	북해도 성게알	雲丹(日本産)	39,000
Sea Urchin Roe (USA)	캘리포니아 성게알	雲丹(カリフォルニア)	23,000
Greater Amberjack	잿방어	かんぱち	15,000
Yellow Tail	방어	鰤	9,000
Bass	농어	鱸	9,000
Grouper	능성어	はた	15,000
Spanish Mackerel	전갱이	鰯	9,000
Gizzard Shad	전어	小鰈	9,000
Mackerel Pike	학꽁치	針魚	8,000
Humpback Shrimp	도화새우	ボタン海老	30,000
Tiger Prawn	오도리	おどり海老	25,000
Sweet Shrimp	단새우	甘海老	18,000
White Squid	무늬 오징어	あおりいか	15,000
Arrow Squid	한치	やりいか	13,000
Cockle	새조개	生とり貝	15,000

계절에 따라 재료가 변동 될 수 있습니다.
The ingredients can be changed seasonally.

COURSE 코스 お任せ

Special Course	특선 오마카세	特選おまかせ	KRW 250,000
Lunch Course	런치 오마카세	ランチおまかせ	170,000

SASHIMI 생선회 お造り

Toro Sashimi	도로	鮪(とろ)	95,000
Abalone Sashimi	완도산 활 전복	鮑	90,000
Lobster (Sashimi or Broiled with Butter)	활 바닷가재 (사시미 또는 버터구이)	ロブスター- 500g 110,000 700g 140,000	110,000 140,000

BROILED DISHES 구이요리 燃物

Broiled Pine mushrooms (Butter or salt)	자연송이 구이 (소금구이 또는 버터구이)	松茸バタ-焼き	190,000
Broiled Abalone (Teriyaki Sauce or Butter)	완도산 전복 구이 (간장구이 또는 버터구이)	鮑照り焼き, バタ-焼き	90,000
Broiled Eel with Teriyaki Sauce (150g)	국내산 민물 장어 구이 (150g)	鰻蒲焼(150g)	85,000
Broiled Fish	제철 생선구이	季節の焼き魚	55,000
Broiled Shrimp with Butter	새우, 야채 버터 구이	海老,野菜バター焼き	45,000

원산지 – 쌀:국내산, 두부(콩):국내산, 배추:국내산, 고추가루:국내산, 오징어:국내산, 아귀:국내산, 꽃게:국내산,
가스오부시:일본산, 쇠고기:국내산한우, 돼지고기:국내산, 닭고기:국내산, 오리고기:국내산, 주꾸미:국내산, 낙지:국내산,
참다랑어(도로):몰타산, 참다랑어(적신):튀니지산, 광어:국내산, 가리비(사시미,스시용):일본산, 가리비(사시미,스시제외):중국산,
참돔:국내산, 명게:국내산, 민물장어:국내산, 전복:국내산, 갈치:국내산, 방어:일본산, 우럭:국내산, 고등어:국내산, 잣방어:일본산, 명태:러시아산

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.