

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	料理長特選鮨
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 솥밥	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

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 스키와 계절 요리를 맛보실 수 있는 사카에 스키 코스

Today's Seasonal Appetizer	계절 전채	季節の前菜
Steamed Egg with Pine Mushroom	자연송이 계란찜	松茸の茶碗蒸し
5 Kinds of Seasonal Sashimi	제철 생선회 5종	季節の刺身五種
Seasonal Clear Soup	계절 맑은국	季節の吸い物
Chef's Special Sushi (5PCS)	조리장 특선 스키 5종	料理長特選鮨(五貫)
Broiled Sirloin and Seasonal Mushrooms	한우등심 계절 버섯 구이	韓牛サーロインと 焼ききのこ
Chef's Special Sushi (4PCS)	조리장 특선 스키 4종	料理長特撰鮨(四貫)
Deep-Fried Abalone Risotto	전복리조토 참쌀 튀김	アワビリゾットもち米揚げ物
Cold Udon with Sashimi, Sesame Sauce	흰살 생선을 곁들인 고마다래우동	白身魚の刺身、胡麻だれうどん
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 Blue Crab,Salmon Roe	꽃게 연어알 계란찜	渡り蟹といくらの茶碗蒸し
7 Kinds of Seasonal Sashimi	제철 생선회 7종	季節の刺身七種
Broiled Fish with Persimmon Miso Sauce	단감 미소 계절생선구이	季節の焼き魚、柿味噌添え
Deep-Fried Tenderloin with Mushroom Sauce	한우 안심 말이 튀김과 버섯소스	韓牛フィレ揚げ巻き、きのこソース添え
Seasonal Lobster and Mushroom Miso Shabu-Shabu	랍스터 모듬 버섯 미소 샤브	ロブスター、きのこ味噌しゃぶしゃぶ
Seafood, Pine Mushroom and Rice in a Hot Pot	자연송이 해산물 카키아게 솥밥	海鮮松茸かき揚げ 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, 두부(콩): 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