

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 Fried Fugu	참복 튀김 계란찜	ふぐ唐揚げ茶碗蒸し
Today's Seasonal Appetizer Selection	계절 전채 3종	季節の前菜
5 Kinds of Seasonal Sashimi	사카에 특선 사시미 5종	季節の刺身5類
Chef's Special Sushi (5PCS)	조리장 특선 스시 5종	料理長特選鮓(5PCS)
Broiled Korea Beef Tenderloin	한우 안심 호우바 구이	韓牛フィレ焼物
Deep Fried Fugu	참복 가라아게	ふぐ唐揚げ
Fugu and Vegetable Shabu-Shabu	참복 계절 야채 샤브샤브	ふぐしゃぶしゃぶ
Fried Fugu, Radish and Rice in a Hot Pot	참복 튀김과 겨울 무 솥밥	ふぐ唐揚げと大根 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

사케 소믈리에 추천

“SAKE PAIRING” 4 GLASSES 90,000 (1인)

원산지 - 쌀:국내산,배추:국내산,고춧가루:국내산,두부(콩):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 Clams and Seaweed Fulvescens	대합 매생이 계란찜	蛤とカブサアオノリの茶碗蒸し
5 Kinds of Seasonal Sashimi	계절 생선회 5종	季節の刺身五種
Seasonal Seafood Clear Soup	계절 해산물 맑은국	季節の吸い物
Chef's Special Sushi (5PCS)	조리장 특선 스키 5종	料理長特選鮎(五貫)
Broiled Seasonal Fish with Pollock-Roe, Radish Sauce	명란 무 소스 계절 생선 구이	季節の焼き魚、明太子大根ソース
Chef's Special Sushi (4PCS)	조리장 특선 스키 4종	料理長特選鮎(四貫)
Hanwoo Tenderloin Cutlet (Gyukatsu)	한우 안심 규카츠	韓牛フィレカツ
Seafood Miso Ramen	해산물 미소 라멘	海鮮味噌ラーメン
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 Scallops and Red Bean Cream	가리비 팔크림 계란찜	ホタテと小豆クリームの茶碗蒸し
7 Kinds of Seasonal Sashimi	계절 생선회 7종	季節の刺身七種
Grilled Lobster with Yuzu Miso Butter	랍스터 유자 미소 버터구이	ロブスター柚子味噌/バター焼き
Naruto-Style Deep-Fried Beltfish	갈치 나루토아게	太刀魚の鳴門揚げ
Fresh Cod & Water Parsley Roll Shabu-Shabu	생대구 미나리 말이 샤브샤브	生たらセリ巻きしゃぶしゃぶ
Pot Rice with Braised Abalone, Cockles and Radish	전복과 꼬막 조림 무 솔밥	鮑と灰貝の煮付け、大根入り釜飯
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