

CHEF'S TABLE TEPPANYAKI

FUYU COURSE '冬'

KRW 230,000

Crispy Garlic

바삭 고소한 마늘 볶음

焼きにんにく

Hanwoo Tenderloin Tartare with Caviar and Grilled Vegetable

캐비어를 곁들인 한우 안심 타르타르와
구운 야채 샐러드
쇠고기: 국내산한우(단풍미안)

キャビアを乗せた韓牛ヒレのタルタル風、
グリル野菜のサラダ

4 Kinds of Seasonal Sashimi

주방장 특선 사시미 4종
가다랑어포: 일본산, 참다랑어(도로): 몰타산,
넙치(광어): 국내산, 참돔: 국내산, 방어: 일본산

刺身四種

Broiled Live Abalone with Perilla Seed Sauce

들깨 소스 할 전복 구이
전복: 국내산

エゴマソースの焼きアワビ

Broiled Live Lobster with Winter Radish Cream and Bisque Sauce

거울무 크림과 비스크소스를 곁들인
할 랍스터 구이

冬大根のクリームとビスクソースの
グリルロブスター

Strawberry Sherbet

입가심 딸기 셔벗

いちごシャーベット

Hanwoo Sirloin Steak(80g)

한우 채끝 등심 스테이크(80g)
쇠고기: 국내산한우

韓牛サーロインステーキ(80g)

Chef's Signature Burger

사까에 시그니처 버거
오리간: 프랑스산, 명란: 러시아산

栄シグネチャーバーガー

Chinese-Style Seafood Fried Rice, Lobster Miso Soup

중화풍 해산물 볶음밥과 랍스터 된장국
쌀:국내산, 오징어:국내산, 가다랑어포:일본산

中華風海鮮炒飯、ロブスター入り味噌汁

Brioche French Toast with Banana Brulee, Homemade Ice Cream

브리오슈 프렌치 토스트와 바나나 브륄레,
수제 아이스크림

ブリオッシュのフレンチトースト
バナナブリュレと自家製アイスクリーム

SUPPLEMENTARY DISHES 코스 추가 요리

4 Kinds of Seasonal Sashimi

제철 생선회 플레이트 (도로포함 4종)

刺身四種

KRW 25,000

참다랑어(도로): 몰타산, 넙치(광어): 국내산,

참돔: 국내산, 방어: 일본산

Chef's Signature Burger

사까에 시그니처 버거

栄シグネチャーバーガー

20,000

오리간: 프랑스산, 명란: 러시아산

Premium Caviar

곁들임 캐비어

キャビア

20,000

Broiled Fish

제철 생선퀴

季節の焼き魚

35,000

Hanwoo Sirloin Steak(80g)

한우 채끝 등심 스테이크(80g)

韓牛サーロインステーキ(80g)

쇠고기: 국내산한우

40,000

CHEF'S TABLE TEPPANYAKI

SPECIAL LUNCH COURSE

KRW 150,000

Crispy Garlic

바삭 고소한 마늘 볶음

焼きにんにく

Hanwoo Tenderloin Tartare and Grilled Vegetable

한우 안심 타르타르와 구운 야채 샐러드
쇠고기:국내산한우(단풍미인)

韓牛ヒレのタルタル風、
グリル野菜

Broiled Live Lobster with Winter Radish Cream and Bisque Sauce

겨울무 크림과 비스크소스를 곁들인
활 랍스터 구이

冬大根のクリームとビスクソースの
グリルロブスター

Strawberry Sherbet

입가심 딸기 쇠벳

いちごシャーベット

Hanwoo Sirloin Steak(80g)

한우 채끝 등심 스테이크(80g)
쇠고기:국내산한우

韓牛サーロインステーキ(80g)

Chinese-Style Seafood Fried Rice, Lobster Miso Soup

중화풍 해산물 볶음밥과 랍스터 된장국
쌀:국내산,오징어:국내산,가다랑어포:일본산

中華風海鮮炒飯、ロブスター入り味噌汁

Brioche French Toast with Banana Brulee, Homemade Ice Cream

브리오슈 프렌치 토스트와 바나나 브륄레,
수제 아이스크림

ブリオッシュのフレンチトースト
バナナブリュレと自家製アイスクリーム

This menu is available only for lunch
상기 메뉴는 점심 한정으로 제공됩니다.

WEEKDAYS LUNCH COURSE

130,000

Seasonal Seafood, Vegetable Salad

계절 해산물 야채 샐러드
오징어:국내산, 가리비:일본산

季節の魚介と野菜のサラダ

Broiled Live Lobster with Winter Radish Cream and Bisque Sauce

겨울무 크림과 비스크소스를 곁들인
활 랍스터 구이

冬大根のクリームとビスクソースの
グリルロブスター

Strawberry Sherbet

입가심 딸기 쇠벳

いちごシャーベット

Mero Steak(80g)

메로 스테이크(80g)

メロステーキ(80g)

Chinese-Style Seafood Fried Rice, Lobster Miso Soup

중화풍 해산물 볶음밥과 랍스터 된장국
쌀:국내산,오징어:국내산,가다랑어포:일본산

中華風海鮮炒飯、ロブスター入り味噌汁

Brioche French Toast with Banana Brulee, Homemade Ice Cream

브리오슈 프렌치 토스트와 바나나 브륄레,
수제 아이스크림

ブリオッシュのフレンチトースト
バナナブリュレと自家製アイスクリーム

This menu is available only for lunch
상기 메뉴는 점심 한정으로 제공됩니다.

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.