

# 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: 국내산 한우 (단풍미인)	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 활 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	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 셔벳	いちごシャーベット
Hanwoo Sirloin Steak(80g)	한우 채끝 등심 스테이크(80g) 쇠고기: 국내산 한우	韓牛サーロインステーキ(80g)
Chef's Signature Burger	사카에 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 브뤼레, 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) 참다랑어(도로): 몰타산, 넙치(광어): 국내산, 참돔: 국내산, 방어: 일본산	刺身四種	KRW 25,000
Chef's Signature Burger	사카에 시그니처 버거 오리간: 프랑스산, 명란: 러시아산	栄シグネチャーバーガー	20,000
Premium Caviar	곁들임 캐비어	キャビア	20,000
Broiled Fish	제철 생선구이	季節の焼き魚	35,000
Hanwoo Sirloin Steak(80g)	한우 채끝 등심 스테이크(80g) 쇠고기: 국내산 한우	韓牛サーロインステーキ(80g)	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:국내산 한우 (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 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 셔벳	いちごシャーベット
Hanwoo Sirloin Steak(80g)	한우 채끝 등심 스테이크(80g) 쇠고기:국내산 한우	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 브릴레, 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 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 셔벳	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 브릴레, 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.