

CHEF'S TABLE TEPPANYAKI

NATSU COURSE '夏'

KRW 230,000

| | | |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Fried Garlic | 바삭 고소한 마늘 볶음 | 焼きにんにく |
| Boiled Pike Eel, Tuna Tataki | 여수산 하모유비끼와 참치 타다끼 | ハモ湯引き, まぐろたたき |
| 4 Kinds of Seasonal Sashimi | 주방장 특선 사시미 4종 | 刺身四種 |
| Steamed Abalone with Broiled Eggplant | 완도산 활 전복 시오가마와 가지 구이 *시오가마: 가마솥 뚜껑 모양처럼 소금을 덮어 찌 요리 | アワビの塩釜焼き, 焼きなす |
| Broiled Lobster with Corn & Bisque Sauce | 옥수수 비스크 소스 활랍스터 구이 | 活ロブスター焼き, コーン&ビスクソース添え |
| Noodles in Cold Soybean Soup with Sea Urchin Roe | 보라성게를 곁들인 담백한 애호박 콩국수 | ズッキーニ&ウニ入り豆乳麺 |
| Hanwoo Tenderloin Steak(80g) with Caviar | 단풍미인 한우 안심 스테이크(80g)와 캐비어 | 韓牛フィレステーキ&キャビア |
| Foie gras Burger with Pollack roe Sauce | 명란 소스를 곁들인 푸아그라 버거 | フォアグラバーガー, 明太子ソース添え |
| Eel Fried Rice, Lobster Miso Soup | 민물장어 볶음밥과 랍스터 된장국 | うなぎ炒飯, ロブスター味噌汁 |
| Matcha Cheese Cake, Banana Roti, Mango Ice Cream | 말차 치즈케이크, 바나나로띠, 망고 아이스크림 | 抹茶チーズケーキ, バナナロティ, マンゴーアイスクリーム |

WINE PAIRING (3GLS)

80,000

SPARKLING Philizot&Fills Numero3 / FRANCE

WHITE Sancerre Le M.D. de Bourgeois / FRANCE

RED Clos du Mont-Olivet Cotes-du-Rhone Vieilles Vignes / FRANCE

CHEF'S TABLE TEPPANYAKI

LUNCH COURSE

KRW 150,000

| | | |
|-----------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------|
| Boiled Pike Eel, Tuna Tataki | 여수산하모유비끼와참치타다끼 | ハモ湯引きまぐろたたき |
| Broiled Lobster with Corn & Bisque Sauce | 옥수수비스크 소스 활랍스터구이 | 活ロブスター焼き コーン&ビスクソース添え |
| Noodles in Cold Soybean Soup with Sea Urchin Roe | 보라성게를 곁들인 담백한 애호박 콩국수 | ズッキーニ&ウニ入り豆乳麺 |
| Hanwoo Tenderloin Steak(80g) | 단풍미인 한우 안심스테이크(80g) | 韓牛フィレステーキ |
| Eel Fried Rice, Lobster Miso Soup | 민물장어 볶음밥과 랍스터 된장국 | うなぎ炒飯、ロブスター味噌汁 |
| Matcha Cheese Cake, Banana Roti, Mango Ice Cream | 말차 치즈케이크, 바나나로띠, 망고 아이스크림 | 抹茶チーズケーキ、バナナロティ、 マンゴーアイスクリーム |

This menu is available only for lunch
상기 메뉴는 점심 한정으로 제공됩니다.
このメニューはランチに提供いたします。

A LA CARTE 일품요리

| | | | |
|--------------------------|-----------------|-------------|--------------|
| Hanwoo Tenderloin (160g) | 쇠고기 한우 안심(160g) | 韓牛フィレ(160g) | 80,000 |
| Broiled Fish | 제철 생선구이 | 季節の焼き魚 | 55,000 |
| Live Lobster | 활 랍스터 | 活ロブスター | 500g 110,000 |
| | | | 700g 140,000 |
| Abalone | 활 전복 | 活アワビ | 90,000 |

원산지 - 쌀:국내산, 콩국수(콩):국내산, 배추:국내산, 고춧가루:국내산,
오징어:국내산, 가스오부시:인도네시아, 쇠고기:국내산한우, 오리간:프랑스산
참다랑어(도로):몰타산, 참다랑어(적신):이탈리아산, 광어:국내산, 고등어:국내산, 참돔:국내산,
민물장어:국내산, 전복:국내산, 방어:국내산, 잭방어:일본산

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.