

COURSE 코스 코스 料理

CHEF'S SIGNATURE COURSE 시그니처 코스

KRW 300,000

셰프가 엄선한 계절별 최상의 식재료를 다양한 요리로 표현한 sake 시그니처 코스

Steamed Egg with Pine Mushrooms	자연송이 계란찜	松茸茶碗蒸し
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	料理長特選鮨(5PCS)
Broiled Eel with Salt	풍천 민물장어 소금 구이	鰻 塩焼き
Beef and Pine Mushrooms Shabu-Shabu	자연송이와 한우 등심 샤브샤브	松茸とサーロインしゃぶしゃぶ
Pine Mushrooms Tempura and Lotus Root Manju	자연송이 튀김과 연근 만쥬	松茸天ぷらと蓮根まんじゅう
Pine Mushrooms and Rice in a Hot Pot	자연송이 영양 솥밥	松茸 炊き込み御飯
Cream Brulee and Rum Ice Cream	크림브뤼레와 럼 아이스크림	クリームブリュレとラムアイスクリーム

Minimum 2 person 2名様より承ります

*상기 메뉴는 방문 1일전 예약제로 운영됩니다.
Pre-order 1day in advance

사케 소믈리에 추천

라쿠엔 준마이다이긴쥬
자쿠 미야비노토모 나카도리
겐콘이치 죠네츠 준마이긴쥬겐슈
고다이 우메슈

“SAKE PAIRING” 4 GLASSES
90,000 (1인)

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 일식 요리를 선사합니다. 조리장의 프리미엄 스시와 계절 요리를 맛보실 수 있는 사카에 스시 코스.

Today's Seasonal Appetizer	계절 전채	季節の前菜
Steamed Egg with Arrow Squid	한치, 게살을 곁들인 계란찜	ヤリイカ茶碗蒸
5 Kinds of Seasonal Sashimi	제철 생선회 5종	季節の刺身五種
Clear Soup with Crab Fried Tofu Roll	게살 유부말이 맑은 국	蟹肉入り湯葉巻き吸い物
Chef's Special Sushi (5PCS)	조리장 특선 스시 5종	料理長特選鮎(五貫)
Broiled Silver Pomfret with Miso sauce	덕자병어 키노메미소 구이	マナガツオ木の芽味噌焼き
Chef's Special Sushi (5PCS)	조리장 특선 스시 5종	料理長特選鮎(五貫)
Mashed Potato and Abalone Tempura	메쉬드포테이토 전복 튀김	マッシュポテト、アワビ天ぷら
Buckwheat Noodles in Cold Soybean Soup	쯔부소바와 콩소스 냉모밀	豆乳蕎麦
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 한결같은 마음을 담은 요리를 선사합니다. 일본 전통 요리를 현대적으로 재해석한 사카에 가이세키 코스.

Today's Seasonal Appetizer	계절 전채	季節の前菜
Steamed Egg with Cold Pumpkin Soup	냉 단호박 스프 계란찜	カボチャの冷製スープ、茶碗蒸し
7 Kinds of Seasonal Sashimi	제철 생선회 7종	季節の刺身七種
Hanwoo Sukiyaki with Egg	온천 계란과 한우 스키야키	温泉卵、韓牛すき焼き
Fried Scallop with Corn, Tofu	관자 옥수수 유바 튀김	貝柱とトウモロコシの湯葉揚げ
Abalone and Vegetables Shabu-Shabu	전복과 여름 야채 샤브샤브	アワビと夏野菜のしゃぶしゃぶ
Blackthroat Seaperch and Rice in a Hot Pot	금태 솔밥	のどぐる釜飯
Seasonal Fruits and Ice Cream	계절과일과 아이스크림	季節の果物、アイスクリーム

Minimum 2 person 2名様より承ります

Please inform our staff in advance if you have food allergies or allergic reaction
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.