

COURSE 코스 코스 料理

CHEF'S SIGNATURE COURSE 시그니처 코스

KRW 300,000

셰프가 엄선한 계절별 최상의 식재료를 다양한 요리로 표현한 sakae 시그니처 코스입니다.

Steamed Egg with Pine Mushrooms	자연송이 계란찜	松茸入り茶碗蒸し
Today's Seasonal Appetizer	계절 전채 3종	季節の前菜三種
Seasonal Sashimi	사카에 특선 사시미	栄特選刺身
Chef's Special Sushi 5pcs	조리장 특선 스시 5종	料理長特選鮨(五貫)
Broiled Tenderloin and Pen Shell	한우 안심 키조개 구이	韓牛フィレとタイラギ焼き
Lobster, Mushrooms Shabu-Shabu	활 랍스터와 가을 버섯 샤브샤브	活ロブスターとキノコのしゃぶしゃぶ
Pine Mushroom, Tilefish Tempura	자연송이 옥돔 무화과 튀김	松茸、甘鯛、いちじく揚げ
Eel Rice with Pine Mushrooms in a Hot Pot	자연송이 민물장어 솔밥	松茸入りうなぎ釜飯
Fruit and Green Tea Chocolate Cake	계절과일과 녹차 초코케이크	季節の果物、緑茶チョコケーキ

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 준마이다이긴쵸
자쿠 미야비노토모 나카도리
겐콘이치 죠네츠 준마이다이긴쵸겐슈
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 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 Pine Mushrooms	자연송이 계란찜	松茸入り茶碗蒸し
5 Kinds of Seasonal Sashimi	제철 생선회 5종	季節の刺身五種
Clear Soup with Shrimp, Tofu's Skin	새우 신쥬 유바 맑은국	海老しんじょうと湯葉の吸い物
Chef's Special Sushi (5PCS)	조리장 특선 스시 5종	料理長特選鮎(五貫)
Grilled Silver Cod with Pine Nuts Sauce	жат 소스를 곁들인 은대구 구이	銀ダラ焼き、松の実ソース添え
Chef's Special Sushi (5PCS)	조리장 특선 스시 5종	料理長特選鮎(五貫)
Pine Mushrooms and Sea Eel Tempura	자연송이 아나고말이 튀김	松茸と穴子巻き揚げ
Inaniwa Udon in Hanwoo Soup	한우 양지 이나니와 우동	稲庭うどん入り韓牛スープ
Seasonal Fruits and Ice Cream	계절과일과 수제 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 Consomme	콘소메 계란찜	コンソメ風味茶碗蒸し
7 Kinds of Seasonal Sashimi	제철 생선회 7종	季節の刺身七種
Grilled Toothfish with Shitake Sauce	표고버섯 소스를 곁들인 메로구이	メロ焼き、椎茸ソース添え
Pine Mushrooms and Sirloin Shabu-Shabu	자연송이 한우 등심말이 샤브샤브	松茸と韓牛サーロイン巻きしゃぶしゃぶ
Prawn Tempura with Seaweed Sauce	감태소스 대하튀김	海老揚げ、海苔ソース添え
Abalone Rice with Mushrooms in a Hot Pot	전복 가을버섯 솔밥	アワビ入りキノコ釜飯
Seasonal Fruits and Ice Cream	계절과일과 수제 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

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