

# DINING ROOM SUSHI

OMAKASE / 오마카세		
SAKE DOKURI PAIRING (200ML) / 도쿠리 사케		+30,000
APPETIZER, SASHIMI, SIMMERED DISH, GRILLED MAIN, RICE, MISO SOUP, DESSERT		100,000
전채, 회, 찜 요리, 한우 구이, 밥, 미소 장국, 디저트		
APPETIZER, SASHIMI, SIMMERED DISH, SUSHI 8 ITEMS, MISO SOUP, DESSERT		80,000
전채, 회, 찜 요리, 8 가지 회 초밥, 미소 장국, 디저트		
CHEF'S SELECTION / 셰프 특선	8 PIECES / 8 개	12 PIECES / 12 개
VEGETABLE SUSHI / 채소 초밥	30,000	45,000
SUSHI / 회 초밥	50,000	70,000
NIGIRI / 회 초밥		PER PIECE / 개당
BAKED EGG / 계란		6,000
SEA BREAM / 도미		8,000
SALMON ROE / 연어알		10,000
SALMON / 연어		8,000
HALIBUT / 광어		12,000
PRAWN / 새우		8,000
SWEET SHRIMP / 단새우		13,000
YELLOWTAIL / 방어		7,000
EEL / 민물장어		13,000
TUNA BELLY / 참다랑어 뱃살		15,000
TUNA AKAMI / 참다랑어 붉은 살		8,000
STEAMED ABALONE / 전복		13,000
CALAMARI / 오징어		8,000
OCTOPUS / 문어		8,000

원산지 / 민물장어, 도미, 광어, 오징어, 쌀 : 국내산 / 김치(배추, 고춧가루 : 국내산)

VEGETABLE SUSHI / 채소 초밥		PER PIECE / 개당
PICKLED RADISH / 무 절임		5,000
YOUNG ONION SPROUTS / 싹파		5,000
PUMPKIN TEMPURA / 단호박 튀김		5,000
GRILLED SHIITAKE MUSHROOM / 구운 표고버섯		5,000
DINING ROOM KIMCHI SUSHI / 김치		7,000

ROLL / 롤	CUT ROLL 마키 롤	HAND ROLL 테마키
BAKED EGG / 구운 계란	15,000	12,000
PICKLES / 피클	15,000	12,000
CUCUMBER / 오이	15,000	12,000
PICKLED PLUM, SHISO LEAVES / 매실 절임, 시소 잎	15,000	12,000
CONGER EEL, CUCUMBER / 바닷장어, 오이	20,000	17,000
EEL, CUCUMBER / 민물장어, 오이	20,000	17,000
TUNA / 참치	20,000	17,000
SALMON / 연어	20,000	17,000

SOUP / 수프	
MISO SOUP / 미소 장국	10,000
CLAM SOUP / 조갯국	14,000

SASHIMI / 회	
ASSORTED SEASONAL SASHIMI 4 KINDS / 4 가지 모듬 제철 회	40,000
ASSORTED SEASONAL SASHIMI 5 KINDS / 5 가지 모듬 제철 회	45,000

APPETIZER / 전채	
EDAMAME AND MALDON SALT / 깍지콩과 말돈 소금	15,000
EEL AND PICKLED CUCUMBER / 민물장어와 오이 절임	17,000
TEMPURA / 튀김 (2 PIECES PRAWN, 5 PIECES VEGETABLES / 새우 2 개, 채소 5 개)	39,000

원산지 / 민물장어, 바닷장어 : 국내산 / 김치(배추, 고춧가루 : 국내산)