サ다의 보배 李家 産地直送 旬の鮮魚 Seafood Gem Starters

호카이도

北海道 (中央市場~函館 積丹 小樽 釧路 知床)

Hokkaido (Central Market~Hakodate, Shakotan, Otaru, Kushiro, Shiretoko)

토야마

富山 (氷見 魚津 滑川) Toyama (Himi, Uotsu, Namerikawa)

미에

三重 (阿児 伊勢)

Mie (Ago, Ise)

토쿠시마

徳島 (鳴門 淡路)

Tokushima (Naruto, Awaji)

토토리

鳥取 (境港)

Tottori (Sakai Minatစ်)

쿠마모토

熊本 (天草)

Kumamoto (Amakusa)



Mar.-May

きんき 大アサリ 牡丹海老 鰊 松川鰈 さくら鱒 ホッケ 毛蟹 平目 鳴門天然鯛 渡蟹(雌)

6월-8월

6月~8月

June-Aug.

北海 島海老 時しらす 雲丹 むらさき雲丹 浜茹シャコ 塩水雲丹 鱧 帆立 白海老 マスノスケ 鮑 渡蟹(雄)

9월 - 11월

9月~11月

Sep.-Nov.

秋刀魚 牡蠣 鱈 秋鮭 安康 天上ぶり ソイ 真たち 鱧 本マグロ 渡蟹(雄) 剣先イカ アオリイカ

12월 - 2월

12月~2月

Dec.-Feb.

眞鯖 助宗たらこ 帆立 タラバガニ ホッキ 殻付き牡蠣 伊勢海老 松葉蟹 氷見ぶり 渡蟹(雌)

바다의 보배 李家 産地直送 旬の鮮魚 Seafood Gem Starters

계절 씨푸드 플레터

旬鮮魚のシーフードプラッター

Seafood Gem Starters

3~4名分 6,500~

모듬 해산물 오늘의 신선한 해산물

季節の旬な海鮮を盛り込んだ至福の一品 (産地直送の鮮魚の盛り合わせをお楽しみください)

> Blissful Seafood Assorted Dish Assortment of Today's Fresh Seafood

하이브리드 케이버

ハイブリッド キャビア

Hybrid Caviar

 $13,000 \sim$

単品 8,500

오세트라 케비어

オセトラ

キャビア

Osetra Caviar $18,000 \sim$

単品 13,000

홋카이도 직송 생굴

北海道直送 生カキ

1個 800~

Hokkaido Oysters on the half shell

생낙지

水タコのお刺身 キルムジャン

1,900

Octopus "Hweh" Sashimi

스페셜 소스로 양념된

中トロの薬味醤油漬け

3,200

Marinated Chutoro

오늘의 생선회

本日の特撰 旬の鮮魚 お刺身

 $2,000 \sim$

Today's "Hweh" Sashimi

산지직송 오늘의 생선구이 생선조림

本日の特撰 旬の鮮魚 焼き魚/煮付け 2,500~

Today's Grilled or simmered fish

전 채

前 菜

APPETIZER

리가 김치 모음

李家キムチ盛り合わせ

1,800

Liga Assorted Kimchi

보쌈 김치

季節のポッサムキムチ

2,000

Seasonal Bossam Kimchi

이 달의 나물

旬菜ナムル盛り合わせ

Seasonal Assorted Namul

1,600

계절 잡채

チャプチェ

Seasonal Japchae

1,300~

떡볶이

韓国餅とお野菜の炒め物(トッポギ)

1,300

Tteokbokki

만두

韓国餃子

1,200

Mandoo Korean Dumplings

수육과 야채

蒸し豚とエゴマの葉

1,600

규설과 파양념

和牛蒸しタン 辛味九条ネギ

Steamed Pork and Sesame Leaves

1,600

Wagyu Steamed Tongue with Spicy Kujo Negi Scallions

샐 러 드 サラダ SALAD

리가 샐러드

李家ハウスサラダ

 $1,200 \sim$

Liga House Salad

상추 샐러드

サンチュサラダ Sanchu Lettuce Salad 1,300

배추와 부추 샐러드

白菜と韮のサラダ

1,200

Napa Cabbage and Garlic Chives Salad

당면 샐러드

韓国 春雨のサラダ

Korean Glass Noodle Salad

1,300

전

チヂミ

CHIJIMI KOREAN PANCAKE

파 전

九条葱のチヂミ

Kujo Negi Scallion Chijimi

1,500

오늘의 해물 전

海鮮チヂミ

1,900

Today's Seafood Chijimi

규스지 전

牛すじ煮込みのチヂミ

1,900

Soft Simmered Beef Tendon Chijimi

계절 전

季節のチヂミ Seasonal Chijimi $1,600 \sim$

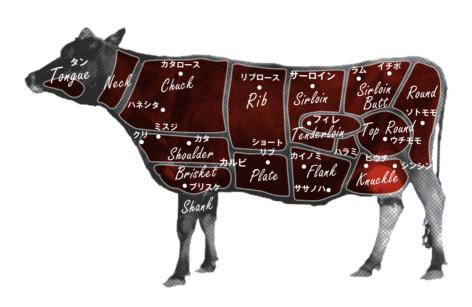
"和牛を食する"

李南河のお肉は、京都「牛匠かぐら」が厳選したお肉。 自ら京都食肉市場に出向き、

> 上場されている国産黒毛和牛の中から 産地にこだわることなく 36年こだわりつづけた目利きで

「牛の肉質」「サシ(脂)」「細かさ」などを見極めて せりで丸一頭買い付けております。

厳選した枝肉の中から「捌き」をしているので 「カド」のとれたまろやかな味を安定して提供しております。



信州プレミアム牛

全国や信州には、たくさんの銘柄牛や美味しい牛肉がたくさんあります。 少し勉強すると和牛もいろんな血統がいたり、産地が子牛や肥育でわか れてきます。

全国で年間何十万頭と産まれる牛のなかで、牧場では年間 75 頭しか産 まれません。

峯村牛は年間 75 頭中の数頭ということでかなり希少な牛になります。 無理に霜降り肉を作るのではなく、牛の持つ能力を引き出せるように 愛情いっぱいに、のびのびと健康に育てています。

滋賀県近江牛

近江牛と認定されたメスの未経産牛、または自家牧場繁殖牛であること。 肉の旨み、とろける脂質は、近江牛 400 年の歴史の中でもメスの方が美 味と言われている未経産牛にこだわっております。

厳選した自家牧場母牛から産まれた子牛は産まれた時から健康に生育す ると、オスも仔牛の頃に去勢することで最高品質のお肉になります。

鹿児島県長島町で牛飼いを始めた日から牛に人生をかけ美味しい牛肉の 追求に挑戦し続けてきました。

命をいただいて成り立つ牛飼いとして、命に感謝することが第一。 4,800 頭以上を抱える現在でも一頭一頭の牛へ敬意を払い、エサや設備 の改善に日々取り組んでいます。

60 年以上の経験で培った牛の能力を最大限に引き出す肥育技術は国内で も高い評価をいただき、技術の追求はこれからも続いていきます。

美しい霜降り、うまみの強い赤身をご堪能ください。

신선한 생 와규

黒毛和牛お刺身

FRESH RAW "KUROGE" WAGYU MEAT

와규

上ミノのお刺身

1,800

Wagyu "Mino" Rumen Sashimi

천 엽

特撰 生センマイのお刺身

1,800

Wagyu "Senmai" Omasum Sashimi

와규 육회

極み 赤身の炙りユッケ

2,200

Seared Wagyu Red Meat Yukhoe

와규 하라미 타타키

極み 近江牛ハラミタタキ

3,000

Wagyu "Harami" Outside Skirt Tataki

스페셜 와규 호로몬 모듬 사시미

極上ホルモン刺身盛り合わせ

3,800

Exclusive Wagyu Hormone Sashimi Assortment

아규 돌솥 구이

黒毛和牛 石焼

"KUROGE" WAGYU BEEF ISHIYAKI

양대창

上ミノと唐辛子

2,400

Wagyu "Mino" Rumen and Chili Peppers

안창살

特撰和牛 極上ハラミ

Exlusive "Harami" Outside Skirt

3,200

럼신

特撰 赤身 ラムシン

3,300

Special Red Meat "Rump"

이치보 (볼깃살)

特撰 霜降り 赤身 イチボ

3,300

Exclusive Marbled Wagyu Meat "Ichibo (h-bone)"

안심

特撰和牛 フィレ

6,500

Exclusive Wagyu Filet

규설

特撰黒毛和牛 上タン

5,500

Exclusive Wagyu Tongue

コア 바베큐 李家オリジナルBBQ LIGA ORIGINAL BBQ

스페셜 갈비와 상추

李家 極上カルビ サンチュと薬味

4,200

Exclusive Kalbi with Sanchu Korean Lettuce

야마토 닭갈비

奈良 大和地鶏のタッカルビ

2,800

Yamato Chicken Dak Kalbi

카고시마 삼겹살

特撰 鹿児島豚カルビ(サムギョップサル) 4,000

Kagoshima Samgyeopsal

외고기전골 李家 韓国肉鍋 LIGA KOREAN HOT POT

불고기

李家 特撰和牛 プルコギ

6,500

Bulgogi

스페셜 와규 전골

李家 特撰和牛 チョンゴル

5,800

Special Wagyu Chongol

오늘의 해물 전골

李家 海鮮チョンゴル

6,500

Today's Seafood Chongol

삼계탕

雛鳥のサンゲタン

4,500

Samgye Tang

刷州 チゲ スープ CHIGAE & SOUP

순두부

豆富チゲ 1,900

Sundubu Chigae

김치찌개

キムチチゲ 1,900

Kimchi Chigae

내장찌개

ホルモンチゲ 2,400

Hormone Chigae

꼬리 곰탕

和牛テールスープ 2,600

Wagyu Tail Soup

육계장

ユッケジャンスープ 2,800

Yukgaejang Soup



밥

飯

RICE

김밥

李家キンパ

1,500

Kimbap

돌솥비밤밥

全州石焼ピビンバ

1,500

Dolsot Bibimbap

비비큐 돌솥밥

全州石焼BBQピビンバ

2,800

Dolst BBQ Bibimbap

해물 비빕밥

全州 麗水 海鮮ピビンバ

2,900

Seafood Bibimbap

면

麺

NOODLES

리가 냉면

李家冷麺 (蕎麦粉使用)

S 900 L 1,600

Liga Naengmyeon

비빔 냉면

ピビン麺 (蕎麦粉使用)

S 900 L 1,700

Bibim Naengmyeon

칼국수

カルククス

1,600

Kalguksu

李家七月甘味

Lee's July Dessert Menu

李家 杏仁豆富

Lee's Original Soft Almond Jelly

880

栗とシナモンの包み餅 抹茶アイス添え

Rice Cake filled with Chestnut and Cinnamon flavored Anko served with Green Tea Ice Cream

1100

マンゴープリンパフェ

Mango Pudding Parfait served with Tapioka, Various Fruits and Coconut Sorbet topped off with Mango Frappe 1100

白桃のコンポート 練乳アイスクリーム添え

White Peach Compote with Condensed Milk Ice Cream

1200

ショコラアイスとバニラアイスのアフォガード ブリュレ什立て

Affogato with Chocolate and Vanilla Ice Cream – Crème Brûlée Style

1200

李家パッピンス

Lee's Korean Shaved ice $1300\,$

ソフトドリンク / Soft Drink

コーヒー カフェラテ カプチーノ エスプレッソ 紅茶
Coffee Cafe Latte Cappuccino Espresso Black Tea
880 990 990 990 880

仕入れ状況によってメニュー内容が変更になる場合がございます 記載価格は税込です

All menu items are subject to change according to seasonality and availability

Taxes Included

KOREAN



LINAMHA