

Chef's OMAKASE course
July

7 月 の お 任 せ 韓 定 食

1 2 , 0 0 0 y e n
(税込 サービス料別)

Tax included

玉蜀黍の食前お粥

Rice porridge with corn

カンジャンセウ（生海老の醤油漬け）

House made soy marinated raw shrimp “kanjyang-saeu”

旬のキムチ・ナムル盛り合わせ

Assortment of seasonal KIMCHI and NAMUL

本日鮮魚のポッサムキムチ

Bossom Kimchi -Kimchi with seasonal seafood sashimi

近江牛ハラミのタタキ

Beef sashimi “Tataki”

ヤリイカと枝豆のチヂミ

Korean pancake with squid and green soybeans

徳島産 鰻の天婦羅のトッポギ

Tteokbokki with tempura of sea eel

和牛黒タンシチュー 荳胡麻のメルバトースト添え

Stew of wagyu tongue with melba toast

国産レモンの冷麺

Naengmyeon with lemon

生チョコようかん 抹茶アイス添え

Chocolate YOKAN with Matcha ice cream

仕入れ状況によって内容の変更がございます
ご了承くださいませ

※別途サービス料 10%を頂戴致します
10% service charge will be added

7