

## 셰프의 추천 메뉴



### 가이세키 코스

5,000엔/8,000엔/11,000엔(세금 포함)

다양한 요리를 맛볼 수 있는 일식 풀코스입니다.  
사시미, 생선 구이, 덴푸라를 포함해 6 ~ 9개의 요리가 순서대로 나옵니다.



### 하나카고(꽃바구니) 정식

2,200엔(세금 포함)

사시미, 생선 구이 및 다양한 음식이 전통 정반에 조금씩 담겨 나옵니다. "와규 레드와인 조림"이 대표 메뉴입니다. 젓가락으로 찢을 수 있을 정도로 소고기를 부드럽게 요리합니다.



### 덴푸라 하나카고(꽃바구니) 정식

3,080엔(세금 포함)

인기 있는 하나카고(꽃바구니) 정식은 덴푸라가 일본식 디저트와 함께 제공되며, 양도 많고 화려합니다. 합리적인 가격에 일본 요리를 즐길 수 있습니다.



### 와규 레드와인 조림

1,650엔(세금 포함)

전 세계적으로 명성을 떨치고 있는 일본의 최고급 소고기인 "와규"를 젓가락으로 찢을 수 있을 정도로 부드러워질 때까지 레드 와인에 문근히 졸인 요리입니다. 저희 레스토랑의 대표 요리를 꼭 맛보시기 바랍니다.



### 일본산 닭 산적 튀김

1,320엔(세금 포함)

일본산 닭을 튀겨서 만든 요리입니다. 간장 소스를 베이스로 한 튀김옷은 바삭한 식감이 특징입니다.



### 사이쿄 미소 양념 영계 구이

990엔(세금 포함)

일본산 닭을 사용해 달콤한 미소로 양념하여 완벽하게 구워낸 요리입니다.  
사이쿄 미소는 일본의 옛 수도 교토에서 오랫동안 사랑받아온 양념으로 달콤하고 부드러운 맛이 특징입니다.

## 정식



### 해산물 돈부리

1,500엔(세금 포함)

신선한 참다랑어와 모란 새우와 같은 최고급 식재료를 사용합니다. 일본의 사시미를 만끽하세요.



### 해산물 정식

2,140엔(세금 포함)

인기 있는 해산물 덮밥으로 덴푸라 모듬이 함께 제공됩니다. 가장 대표적인 일식 요리 두 가지가 합쳐진 정식입니다.



### 생선구이 정식

1,180엔(세금 포함)

거의 날마다 바뀌는 갓 구운 생선이 포함된 정식입니다. 샐러드가 함께 제공됩니다.



### 사시미와 오늘의 생선구이 정식

2,150엔(세금 포함)

사시미와 생선구이를 모두 즐기고 싶은 분에게 이상적인 메뉴입니다. 일본 해산물 요리를 마음껏 즐겨 보세요.

생선구이를 사이코 야키(달콤한 미소 베이스 양념을 사용해 생선을 굽는 방법)로 바꿀 수 있습니다. - 530엔 추가



### 이나니와 우동 정식

1,100엔(세금 포함)

일본 도호쿠 지역의 이나니와 우동면을 덴푸라 및 쌀밥과 함께 제공합니다.



### 긴 정식

2,500엔(세금 포함)

사시미 3종, 덴푸라, 반찬 및 자완무시(계란찜)로 구성된 대표 일본 정식 메뉴.



### 굴 튀김 정식

1,380엔(세금 포함)

큰 굴 4개를 뜨겁고 바삭바삭하게 튀긴 "카키 프라이"(빵가루를 묻혀 튀긴 굴). 특제 소스 및 무즙과 함께 제공됩니다.



### 오므라이스 정식(어린이 전용)

990엔(세금 포함)

일본식 오므라이스(밥을 폭신한 오믈렛으로 싸고 케첩을 올림), 에비 프라이(새우튀김), 가라아게(닭튀김) 등 어린이들이 좋아하는 메뉴가 가득합니다. \*어린이만 주문 가능.

## 단품(1)



### 사시미 2종 모듬

오늘의 추천 생선과 신선한 참치를 사시미로 즐겨 보세요.

730엔(세금 포함)



### 은대구 사이코 미소 양념 구이

흰살생선인 대구를 달콤한 미소로 양념해 구운 요리.

1,480엔(세금 포함)



### 덴푸라 모듬

새우, 흰살생선 - 키스(보리멸) 또는 아나고(바다장어) - 및 야채로 만든 덴푸라 모듬. 0.5인분도 주문 가능합니다(1,320엔).

2,380엔(세금 포함)



### 구로게와규(일본산 흑우) 샤브샤브

세 가지 코스로 즐길 수 있으며 코스에 따라 고기 양이 다릅니다(180, 300, 420그램). 샤브샤브는 얇게 썬 고기와 야채를 소스에 찍어 먹는 일본식 전골 요리입니다.

6,500엔/9,780엔/12,000엔(세금 포함)



### 참돔 머리 조림

흰살생선인 참돔을 매콤달콤한 간장 베이스 양념에 졸인 요리입니다.

1,300엔(세금 포함)



### 참돔 사시미

일본에서는 축하하는 자리에서 먹는 참돔 사시미의 맛을 즐겨 보세요.

1,200엔(세금 포함)



### 찰주전자 도미 및 조개찜

가쓰오부시 베이스의 일본식 "다시" 국물에 조개와 참돔을 찌냈습니다. 우마미(감칠맛)를 즐겨 보세요.

1,380엔(세금 포함)



### 도미 참깨 차즈케(녹차밥)

참깨로 맛을 낸 소스와 녹차를 부어 도미 사시미를 즐길 수 있습니다.

950엔(세금 포함)



### 찰주전자 송이버섯 찜

일본식 "다시" 육수로 찌 낸 송이버섯의 풍부한 맛과 향을 느낄 수 있습니다. 버섯의 향과 다시의 감칠맛을 즐겨 보세요.

2,600엔(세금 포함)



### 오니기리(주먹밥) 구이

간장의 풍미를 느낄 수 있도록 주먹밥을 구워 제공합니다. 오차즈케(녹차밥)로도 드실 수 있습니다. - 580엔 추가

각 280엔(세금 포함)



### 오차즈케(일본식 매실장아찌/연어)

밥 위에 뜨거운 차를 부어 드세요. 숙취 해소에 완벽한 요리입니다.

580엔/630엔(세금 포함)



### 이나니와 우동

일본에서 면 요리로 명성을 떨치는 도호쿠 지역 아키타현의 전통 우동입니다.

680엔(세금 포함)

## 단품(2)



### 생굴

도호쿠 지역 이와테현에서 수확한 신선한 생굴입니다.

개당 748엔(세금 포함)



### 굴 구이

신선한 굴은 구우면 단맛과 우마미(감칠맛)가 증가합니다.

개당 748엔(세금 포함)



### 허브 버터 굴 구이

허브와 버터의 향이 가득한 굴 구이.

개당 748엔(세금 포함)



### 와규 레드와인 조림

전 세계적으로 명성을 떨치고 있는 일본의 최고급 소고기인 "와규"를 부드러워질 때까지 뭉근히 졸인 요리입니다.

1,650엔(세금 포함)



### 일본산 닭 산적 튀김

일본산 닭을 튀겨서 만든 요리입니다.

1,320엔(세금 포함)



### 사이코 미소 양념 영계 구이

일본산 닭을 사용해 달콤한 미소로 양념하여 완벽하게 구워낸 요리입니다.

990엔(세금 포함)



### 감자 샐러드

감자를 찌서 마요네즈에 버무렸습니다.

693엔(세금 포함)



### 두부, 말린 새끼 정어리, 미즈나(일본 겨자 잎) 샐러드

일본 전통 야채와 두부를 사용한 일본식 샐러드입니다.

638엔(세금 포함)

### 참깨 두부 덴가쿠

미소로 양념한 참깨 맛의 두부를 즐겨 보세요.

715엔(세금 포함)



### 크림치즈를 곁들인 훈제 무 절임

무 절임에 크림치즈를 올린 일식과 양식의 퓨전 요리입니다.

715엔(세금 포함)



### 참마 와사비 절임

끈적끈적한 참마를 와사비 맛 절임으로 만들었습니다.

770엔(세금 포함)



### 모듬 채소 절임

전통 일본식 채소 절임은 쌀밥과 완벽하게 어울리고 술안주로도 최고입니다.

528엔(세금 포함)

## 음료 메뉴

### 사케

쌀로 만든 일본의 전통 발효주입니다. 전 세계적으로 유명합니다.

가이카 준마이긴조 릿순시보리("쌀과 쌀누룩만으로 양조하여 입춘에 짜낸 술") [추천]

일본 각지의 사케

다사이 스파클링(스파클링 사케)

잔술(180ml): 972엔(세금 포함)

잔술(180ml): 972엔~2,484엔(세금 포함)

360ml: 3,024엔(세금 포함)

### 소주(일본 증류주)

고구마, 보리, 쌀 등의 곡물을 원료로 한 증류주

고구마 소주

보리 소주

쌀 소주

잔술(180ml): 540엔~1,620엔(세금 포함)

잔술(180ml): 540엔~1,620엔(세금 포함)

잔술(180ml): 540엔~680엔(세금 포함)

### 와인

일본 요리와 잘 어울리는 엄선된 와인

화이트 와인: 나이가가라(훗카이도현 하코다테산)

화이트 와인: 아루가 브랑카 클라레자(야마나시현 가쓰누마산)

레드 와인(따뜻하게 데워서 제공)

1잔: 540엔(세금 포함)

1잔: 540엔(세금 포함)

1잔: 626엔(세금 포함)

### 맥주

프리미엄 맥주(엠버타입)

수퍼 드라이 생맥주(머그잔)

수퍼 드라이 생맥주(중형 잔)

수퍼 드라이 생맥주(소형 잔)

수퍼 드라이 병맥주

734엔(세금 포함)

734엔(세금 포함)

486엔(세금 포함)

324엔(세금 포함)

734엔(세금 포함)

### 기타 알코올 음료

스플래시 하이볼

위스키 하이볼

진저 에일 하이볼

프레시 레몬 사워

프레시 그레이프프루트 사워

유자 사워

스다치(녹색 감귤류) 사워

우롱하이(우롱차 하이볼)

우지 말차를 넣은 녹차 하이 - 교토부 우지시에서 나는 녹차의 일종인 우지 말차를 넣은 녹차 하이볼

기슈 우메보시(매실장아찌) 사워

칼피스 사워

조토 우메슈(프리미엄 매실주) - 온더락, 소다수, 물로 희석, 또는 뜨거운 물과 함께 제공

카게토라 우메슈(매실주) - 온더락으로만 제공되는 브랜드 매실주

유자 우메슈(유자 매실주)

망고 우메슈(망고 매실주)

미칸 노 오사케(귤주)

702엔(세금 포함)

734엔(세금 포함)

702엔(세금 포함)

594엔(세금 포함)

594엔(세금 포함)

594엔(세금 포함)

594엔(세금 포함)

540엔(세금 포함)

540엔(세금 포함)

540엔(세금 포함)

540엔(세금 포함)

626엔(세금 포함)

626엔(세금 포함)

626엔(세금 포함)

626엔(세금 포함)

626엔(세금 포함)

### 청량음료

페리에 탄산수

코카콜라/진저에일

오렌지 주스/사과 주스/칼피스

우롱차/녹차(아이스)

뜨거운 커피/아이스커피

홍차/아이스티

324엔(세금 포함)

324엔(세금 포함)

324엔(세금 포함)

324엔(세금 포함)

324엔(세금 포함)

324엔(세금 포함)