

# 동원 스페셜 코스

## Special Course

---

# 特

오도로초밥    マグロのおとろすし  
*Tuna Specialaushi*

계절해물요리    季節海鮮料理  
*Seafood in Season*

혼마구로사시미    ほんまぐろ  
(리필가능)    *Tuna Sashimi*

모듬구이요리    はちぎかな  
*Mixed Grill*

쉐프스페셜요리    季節海鮮料理  
*Chef's Specialties*

계절탕    季節スープ(ニベ辛味鍋, ふぐの湯, タラの鍋)  
(민어탕, 복어탕, 대구탕)    *Seasonal Stew (Croaker stew, Puffer Fish Stew, Codfish Soup)*

식 사    漢文  
*Meal*



1人 ₩88,000

# 동원 VIP 코스

## VIP Course

# 栄

오도로초밥

マグロのおとろすし

*Tuna Speciaaushi*

전복계절요리

アワビの料理

*Abalone*

혼마구로사시미

ほんまぐろ (リフィル可能)

(리필가능)

*Tuna Sashimi*

셰프스페셜요리

特選料理

*Chef's Specialties*

랍스타특별요리

ロブスター

*Lobster*

계절탕

季節スープ

*Seasonal Stew*

식사

軽食

*Meal*



1人 ₩120,000

# 동원 일품 코스

## *Selection A Course*

---

전 채 前菜  
*Appetizer*

계절요리 季節料理  
*Seasonal Food*

참치사시미 マグロの刺身 (リフィル可能)  
(리필가능) *Tuna Sashimi (refillable)*

특선요리 特選料理  
*Special Food*

튀김요리 揚物  
*Fried Dish*

식 사 輕食  
*Meal*



1人 ₩38,000

동원 특선 코스  
*Selection B Course*

---

전 채 前菜  
*Appetizer*

계절해물요리 季節海鮮料理  
*Seafood in Season*

참치사시미 (참치머리제공)  
(리필가능) マグロの刺身 (リフィル可能)  
*Tuna Sashimi (refillable)*

특선요리 特選料理  
*Special Food*

튀김요리 揚物  
*Fried Dish*

탕 식사 漢文  
*Meal(+stew)*



1人 ₩58,000

# 식사메뉴

## Set Menu

---

### 정식메뉴

동원 정식 28,000  
定食 Set Menu

동원 스페셜정식 45,000  
スペシャル定食 Special Set Menu

동원 VIP정식 65,000  
VIP 定食 VIP Set Menu



# 단품 식사메뉴

## Single Dish

---

생대구탕	28,000
テグタソ+寿司 Cod Fish Soup	
생대구탕 + 스시	38,000
テグタソ+寿司 Cod Fish Soup + Sushi	
민어탕	35,000
ニベ辛味鍋 Croaker Stew	
민어탕 + 스시	45,000
ニベ辛味鍋+寿司 Croaker Stew + Sushi	
복지리탕	40,000
河豚汤 Puffer Fish Stew	
복지리탕 + 스시	50,000
河豚汤+寿司 Puffer Fish Stew + Sushi	
특 모듬스시	35,000
特すし Special Sushi	
런치스시	20,000
ランチ寿司 Lunch Sushi	
회덮밥	20,000
マグロ丼 Rice with Sliced Fish	

---



# 사케 · 酒

## Sake



### 쿠보타 만쥬 久保田萬壽

15.5% / 720ml 280,000

170년의 전통을 지켜온 쿠보타 브랜드의 최고봉으로 아사히주조가 지닌 모든 실력과 정성을 담았고, 또한 대대로 이어받은 장인의 혼을 담은 일품입니다.



### 쿠보타 센쥬 久保田千壽

15.5% / 720ml 120,000  
300ml 45,000

더이상 설명이 필요없는 국내 지명도 1위의 상품입니다. 이름만으로도 그 명성이 알려진 긴조규격의 특별 혼쥬조입니다. 고급스럽고 온화한 향기는 차게 드셔도, 따듯하게 드셔도 질리지 않는 편안함을 가져옵니다.



### 준마이 다이긴쥬

月桂冠純米大吟醸

16.5% / 720ml 110,000

정미율 50% 이하의 쌀을 전통적인 제조방법으로 숙성시킨 술 중 단연 으뜸으로 꼽힙니다. 사케를 즐기는 많은 사람들에게 좋은 평가와 사랑을 받고 있는 프리미엄 술입니다.



### 준마이 다이긴쥬 S

純米大吟醸 S

16% / 500ml 80,000

화려한 과일향과 쌀 본연의 풍미를 맛볼 수 있습니다. 최고급 사케 준마이다이긴쥬를 저렴하게 즐길 수 있습니다. 세련된 디자인의 S를 와인잔에 담아 긴쥬의 풍부한 향을 느껴세요.



### 하쿠쯔루 다이긴쵸

白鶴 大吟醸

15.3% / 720ml 110,000

양조용 쌀의 최고봉 효고현 마다니시키를 100%와 술 빛기 좋은 물로 소문난 룩코산의 복류수를 사용하여 맛이 깨끗합니다.



### 키쿠마사무네

菊正宗 本醸造 生酛造り

15% / 720ml 80,000

잡미가 없고 깔끔한 맛. 확실한 맛과 깔끔한 목넘김이 장점인 본격 카라쿠치혼쵸조슈. 2009년 9월부터 전승의 키모토 즈쿠리 방식을 채택. 조화된 맛과 깔끔하고 강한 목넘김. 식사주로 즐겨주세요.



### 스이진 純米 水神

16.5% / 300ml 40,000

부드러움과 강함이 완벽한 조화를 이루는 대표적인 사케로 아시아 모든 음식과 완벽한 하모니를 이루는 술의 신인 “수신” 의 의미를 담은 아사비라키 대표 사케. 전 세계 판매량 1위로 한국에서도 인기리에 판매되고 있습니다.



### 기자쿠라 긴쵸 나마쵸조

黄桜 吟醸生貯藏

15% / 300ml 35,000

저온(11℃)으로 장시간(28일간) 발효시켜 과일 풍미의 강한 향과 균형있는 맛을 실현했습니다. -2℃에서 신선 저장과정을 통해 사케 특유의 맛과 향기를 최대한으로 이끌어냈습니다.



히레사케 (1잔)

15,000

대포 (1잔)

13,000

도쿠리 (大/小)

13,000 / 10,000



# 주류 · 酒

## Beverage

### 맥주

아사히생맥주 (大/小)	15,000 / 10,000
와인맥주카구와 (W/R)	29,000
클라우드	6,000
카스	6,000
하이트	6,000

### 소주

화요	75,000
화요	40,000
참이슬	6,000
처음처럼	6,000

### 전통주

화랑	75,000
매취순	40,000
청하	13,000
복분자(보해)	13,000



# 주류 · 酒

## Beverage

### 레드와인

몬테스 M	300,000
몬테스알파	80,000
1865	110,000
캔달잭슨	110,000
돌텐	50,000

### 화이트와인

캔달잭슨	110,000
돌텐화이트	50,000

### 스파클링 화이트 와인

모스카토 다시티 발렌벨보	50,000
---------------	--------

### 양주

발렌타인 30Y	800,000
발렌타인 21Y	450,000
발렌타인 17Y	320,000
조니워커블루	500,000
조니워커블랙	150,000
스카치블루 21Y	220,000
원저 17Y	120,000

