

VIP 차림치



점심 메뉴

Lunch Course

스페셜 코스 **※리필 2회 가능**
(Special Fresh Food Course)

1人 75,000원

계절활어, 100% 참다랑어회와
초밥, 계절반찬, 식사, 후식 제공

특선 코스 **※리필 2회 가능**

1人 58,000원

1등급, 2등급 참다랑어 회와
초밥, 계절반찬, 식사, 후식 제공

.....

기본 정식 코스 **※리필이 제공되지 않습니다.** 1人 38,000원

2등급, 3등급 참다랑어 회와
초밥, 계절반찬, 식사, 후식 제공

점심 단품 메뉴

Lunch Menu

| | |
|---|---------|
| 참치 사시미 Tuna Sashimi | 50,000원 |
| 장어구이 정식 Grilled Eel Set Menu [장어구이+랍스터 탕+공기밥] | 45,000원 |
| 특 모듬 스시 정식 Special Sushi Set Menu [초밥+랍스터 탕] | 32,000원 |
| 특 모듬 스시 Special Sushi | 28,000원 |
| 생대구탕 Cod Fish Stew | 28,000원 |
| 도미탕 Sea Bream Stew | 28,000원 |
| 도다리쑥국[계절메뉴] Flounder Mugwort Stew | 28,000원 |
| 제주 해물 전복 뚝배기 Jeju Seafood Pot | 28,000원 |

저녁 메뉴

Dinner Course

VIP 코스 ① 참다랑어만 100%

VIP 코스 ② 참다랑어 70%, 계절활어 30%

*참다랑어 통 머릿살 또는 바닷가재 제공

전채 Appetizer

흑임자죽, 연포탕, 야채

오도로 초밥 Tuna Special Sushi

혼마구로 사시미 Tuna Sashimi

참다랑어 특등급 · 특수부위/계절 활어

전가복 Stir-fried Seafood

다양한 해물과 전복, 해삼을 넣어
볶아낸 최고급 중식 요리

랍스타 요리 Lobster

최고급 바닷가재를 각종해물, 야채와
섞어 칠리소스와 함께 볶은 요리

모듬 구이/조림 Grilled & Simmered
Seafood

전복, 메로구이
도미머리 조림, 양념장어

튀김 요리 Fried Dish

식사 Meal

알밥, 랍스타 된장국

1인 120,000원

※참다랑어 참치는 드실 만큼 충분히 리필해 드립니다.

※사이드 메뉴 구성은 본 업소의 사정에 따라 내용이 변경 될 수 있습니다.

저녁 메뉴

Dinner Course

A 코스 ① 참다랑어만 100%

A 코스 ② 참다랑어 70%, 계절활어 30%

전채 Appetizer
흑임자죽, 연포탕, 야채

오도로 초밥 Tuna Spacial Sushi

혼마구로 사시미 Tuna Sashimi

*참다랑어 통 머릿살 또는 활어 + 해산물세트 제공
참다랑어 1등급 부위, 계절 활어

랍스타 요리 Lobster
최고급 바닷가재를 각종 해물, 야채와
섞어 칠리소스와 함께 볶은 요리

모듬 구이 / 찜 Grilled & Simmered
Seafood
메로, 전복이 들어간
모듬 구이와 찜 요리

튀김요리 Fried Dish

식사 Meal
알밥, 계절탕

1人 95,000원

※참다랑어 참치는 드실 만큼 충분히 리필해 드립니다.

※사이드 메뉴 구성은 본 업소의 사정에 따라 내용이 변경 될 수 있습니다.

저녁 메뉴

Dinner Course

B 코스 ① 참다랑어만 100%

B 코스 ② 참다랑어 70%, 계절활어 30%

*3인 이상 주문 시 100,000원 상당
참다랑어 통머릿살 또는 활어 + 해산물세트 제공

전채 Appetizer
흑임자죽, 연포탕, 야채

초밥 Sushi

혼마구로 사시미 Tuna Sashimi
참다랑어 1등급 · 특수부위,
계절 활어

특선요리 Special Food
다양한 4종류의 해물요리

튀김요리 Fried Dish

식사 Meal
알밥, 계절탕

1인 75,000원

※참다랑어 참치는 드실 만큼 충분히 리필해 드립니다.

※사이드 메뉴 구성은 본 업소의 사정에 따라 내용이 변경 될 수 있습니다.

저녁 메뉴

Dinner Course

C 코스 ① 참다랑어만 100%

C 코스 ② 참다랑어 70%, 계절활어 30%

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| 전채 흑임자죽, 연포탕, 야채 | Appetizer |
| 초밥 | Sushi |
| 혼마구로 사시미 참다랑어 2등급 · 3등급, 계절 활어 | Tuna Sashimi |
| 일품 요리 다양한 3종류 해물 요리 | Course Food |
| 튀김 요리 | Fried Dish |
| 식사 알밥, 매운탕 | Meal |

1人 55,000원

※참다랑어 참치는 드실 만큼 충분히 리필해 드립니다.

※사이드 메뉴 구성은 본 업소의 사정에 따라 내용이 변경 될 수 있습니다.

주 류

| | | | |
|---------|---------------------|-------|---------|
| 화요 | 41% | 375ml | 70,000원 |
| | 25% | 375ml | 35,000원 |
| 준마이다이긴조 | 750ml | (월계관) | 90,000원 |
| 준마이 | 750 | 750ml | 35,000원 |
| 일품 진로 | | | 35,000원 |
| 복분자 | | | 20,000원 |
| 매취순 | | | 20,000원 |
| 백세주 | | | 12,000원 |
| 청하 | | | 6,000원 |
| | | | |
| 소주 | (진로, 참이슬, 처음처럼, 새로) | | 6,000원 |
| 맥주 | (카스, 테라) | | 6,000원 |
| 무알콜 맥주 | | | 4,000원 |
| 토닉워터 | | | 3,000원 |
| 음료 | | | 3,000원 |
| | | | |
| 도쿠리 | | | 12,000원 |
| 히레사케 | | | 10,000원 |
| 대포 (1잔) | | | 8,000원 |

주류

Whisky and Wine

발렌타인 17년 180,000원

조니워커 블랙 12년 120,000원

레드 와인

1865 110,000원

몬테스알파 80,000원

돌텐 50,000원

화이트 와인

돌텐화이트 50,000원

모스카토 다스티 발렌벨보 50,000원

주류

Alcohol & Liquors

| | |
|---------|---------|
| 화랑 | 30,000원 |
| 매취순 | 30,000원 |
| 산사춘 | 30,000원 |
| 복분자(보해) | 30,000원 |
| 청하 | 13,000원 |

.....

| | |
|----------|---------|
| 도쿠리 | 20,000원 |
| 히레사케(1잔) | 15,000원 |
| 대포(1잔) | 13,000원 |

사케 Sake

쿠보타 센쥬

15.5% / 720ml 120,000원
300ml 45,000원

더이상 설명이 필요 없는 국내 지명도 1위의 상품입니다.
이름만으로도 그 명성이 알려진 긴조 규격의 특별 혼조조입니다.
고급스럽고 온화한 향기는 차게드셔도,
따뜻하게 드셔도 질리지 않는 편안함을 가져옵니다.

준마이 다이긴조

16.5% / 720ml 110,000원

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

준마이 다이긴조 S

16% / 500ml 80,000원

화려한 과일향과 쌀 본연의 풍미를 맛 볼 수 있습니다.
최고급 사케 준마이 다이긴조를 저렴하게 즐길 수 있습니다.
세련된 디자인의 S를 와인잔에 담아 긴조의 풍부한 향을 느껴세요.

스이진

16.5% / 300ml 40,000원

부드러움과 강함이 완벽한 조화를 이루는 대표적인 사케로
아시아 모든 음식과 완벽한 하모니를 이루는 술의 신인
"수신" 의 의미를 담은 아사비라키 대표 사케입니다.
전세계 판매량 1위로 한국에서도 인기리에 판매되고 있습니다.
