

## LUNCH MENU

3900yen

### 食前茶

旬の生姜と松の実でほんの少し甘いお茶にしました

Pre-Meal Tea

sweet tea using seasonal ginger and pine nuts

### 常備菜

季節の前菜盛り合わせ、ポッサムキムチ、サラダなど

Appetizer Platter

Seasonal Assorted Appetizers, Lee`s Bossam Kimchi, Salad, and etc...

### 季節のジョン (チヂミ)

お野菜や魚介などでチヂミを焼き上げました

Seasonal Korean Pancake

Korean pancake using seasonal vegetables and seafood

### 雪濃湯 黒毛和牛牛骨 (ソルロンタン) スープ

牛骨、牛すじなどを長時間煮込んだ牛旨味だしを  
お楽しみくださいませ

"Seolleongtang" Ox Bone Soup

rich beef broth soup simmered for a long time

### 北海道 韓国味噌漬け明太子ピビンバ

明太子を自家製味噌に漬け込みました  
あったかいご飯とお野菜とピビンバでどうぞ

Korean Miso Marinated "Mentaiko" Bibimbap

bibimbap served with miso marinated spicy cod roe

### 本日の甘味

本日の小さなデザート

Today`s Desset

## LUNCH MENU

5900

### 食前茶

旬の生姜と松の実でほんの少し甘いお茶にしました

Pre-Meal Tea

sweet tea using seasonal ginger and pine nuts

### 常備菜

季節の前菜盛り合わせ、ポッサムキムチ、サラダなど

Appetizer Platter

Seasonal Assorted Appetizers, Lee's Bossam Kimchi, Salad, and etc...

### 季節のジョン(チヂミ)

お野菜や魚介などでチヂミを焼き上げました

Seasonal Korean Pancake

Korean pancake using seasonal vegetables and seafood

### 黒毛和牛 トッカルビ (韓国風ハンバーグ)

黒毛和牛 100% 韓国風ハンバーグを特製のタレで煮込みました

Wagyu "Tteok-Galbi"

Korean style wagyu hamburg steak marinated in house special sauce

### 雪濃湯 黒毛和牛牛骨 (ソルロンタン) スープ

牛骨、牛すじなどを長時間煮込んだ牛の旨味が詰まった出汁を

お楽しみくださいませ

"Seolleongtang" Ox Bone Soup

rich beef broth soup simmered for a long time

### 北海道 韓国味噌漬け明太子ピビンバ

明太子を自家製味噌に漬け込みました

あったかいご飯とお野菜とピビンバでどうぞ

Korean Miso Marinated "Mentaiko" Bibimbap

bibimbap served with miso marinated spicy cod roe

### 本日の甘味

本日の小さなデザート

Today's Dessert