

LUNCH MENU

3900yen

食前茶

棗とレモンの甘酸っぱい風味の韓国茶

Korean tea of honey lemon and jujube

ミッパンチャン（韓国前菜の盛合せ）

海鮮生春巻き 季節のナムル サラダ等

Korean style appetizer

(Seafood fresh spring roll Korean style , Seasonal namur , Salad etc)

男爵芋と葱のチヂミ

加賀野菜五郎島の薩摩芋とチーズで焼き上げました

Korean pan cake of seasonal potato and scallion
served with Parmesan cheese on top

李家ソルロンタン

牛骨と牛すじで煮込んだ あっさりとしスープに仕上げました

Seolleong-tang (a simmered beef and OX bong soup)

土釜ご飯

信州 安曇野のコシヒカリともやしで炊き上げました
スープの中に入れて召し上がって下さい

The earthen pot rice
(Please put it in the soup and eat it)

本日のデザート

Today's dessert

LUNCH MENU

5900yen

食前茶

棗とレモンの甘酸っぱい風味の韓国茶
Korean tea of honey lemon and jujube

ミッパンチャン（韓国前菜の盛合せ）

海鮮生春巻き 季節のナムル サラダ等
Korean style appetizer
(Seafood fresh spring roll Korean style , Seasonal namur , Salad etc)

男爵芋と葱のチヂミ

加賀野菜五郎島の薩摩芋とチーズで焼き上げました
Korean pan cake of seasonal potato and scallion
served with Parmesan cheese on top

李家ソルロンタン

牛骨と牛すじで煮込んだ あっさりとしスープに仕上げました
Seolleong-tang (a simmered beef and OX bong soup)

特選 黒毛和牛ステーキ

本日入荷の黒毛和牛をご賞味ください
Today's selected Wagyu

土釜ご飯

信州 安曇野のコシヒカリともやしで炊き上げました
スープの中に入れて召し上がって下さい
The earthen pot rice
(Please put it in the soup and eat it)

本日のデザート

Today's Desset