

LUNCH MENU

3900 yen

食前茶

アマドコロの根を乾燥させた甘酸っぱい風味の韓国茶
"Tung-gul-le-cha" Korean traditional tea

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)

桜海老と新玉葱のチヂミ

静岡由比産 桜海老と甘味のある淡路新玉をチヂミにしました
Korean pan cake of sakura shrimp and seasonal fresh onions

北海道産 大アサリとシジミのチゲ

北海道産 大アサリと網走産 シジミの汁でチゲにしました
"Jjigae"
Freshwater clam and big clam

筍と牛すじの土釜ご飯

筍と牛すじを土鍋で炊き上げました
Bamboo shoots and beef tendon cook the earthen pot rice

本日のデザート

Today's dessert

LUNCH MENU

5900 yen

食前茶

アマドコロの根を乾燥させた甘酸っぱい風味の韓国茶
"Tung-gul-le-cha" Korean traditional tea

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)

桜海老と新玉葱のチヂミ

静岡由比産 桜海老と甘味のある淡路新玉をチヂミにしました
Korean pan cake of sakura shrimp and seasonal fresh onions

北海道産 大アサリとシジミのチゲ

北海道産 大アサリと網走産 シジミの出汁でチゲにしました
"Jjigae"
Freshwater clam and big clam

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

筍と牛すじの土釜ご飯

筍と牛すじを土鍋で炊き上げました
Bamboo shoots and beef tendon cook the earthen pot rice

本日のデザート

Today's Dessert