

LUNCH MENU

3900 yen

食前茶

生姜 蜂蜜 松の実で炊いた香ばしいお茶

Korean Tea of ginger

韓国式 前菜の盛合せ

ポッサムキムチ 季節のナムル サラダ等

Korean style appetizer

(Lee's bossam , Seasonal namur , Salad etc)

季節のチヂミ

季節の野菜 魚介類でチヂミを焼き上げました

Seasonal korean pancake

北海道 海鮮チゲ

旬の魚介と濃厚な厚岸牡蠣で出汁を取りました

"Chigae" Oyster and seasonal seafood hot pot

鮭（時知らず）と枝豆のピビンバ

この時期にしか食せない時知らずをピビンバでお楽しみ下さい

Bibimbap of seasonal salmon and green soy beans

本日のデザート

Today's dessert

LUNCH MENU

5900yen

食前茶

生姜 蜂蜜 松の実で炊いた香ばしいお茶

Korean Tea of ginger

韓国式 前菜の盛合せ

ポッサムキムチ 季節のナムル サラダ等

Korean style appetizer

(Lee's bossam , Seasonal namur , Salad etc)

季節のチヂミ

季節の野菜 魚介類でチヂミを焼き上げました

Seasonal korean pancake

北海道 海鮮チゲ

旬の魚介と濃厚な厚岸牡蠣で出汁を取りました

"Chigae" Oyster and seasonal seafood hot pot

特選 黒毛和牛石焼

本日入荷の黒毛和牛をご賞味ください

Today's selected Wagyu

鮭（時知らず）と枝豆のピビンバ

この時期にしか食せない時知らずをピビンバでお楽しみ下さい

Bibimbap of seasonal salmon and green soy beans

本日のデザート

Today's Desset