

## LUNCH MENU

3900yen

### 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

### 雪濃湯（ソルロンタン）

和牛筋肉と牛骨でスープを作りました

蒸しタンとご一緒にお召上がりください

"Seolleong-tang" (A simmered beef and OX bong soup)

### 玉蜀黍と枝豆の土鍋ご飯

北海道 富良野産玉蜀黍の甘味と枝豆の香りを

土鍋ご飯でご堪能ください

Earthen pot rice with edamame and FURANO corn

### 本日のデザート

Today's dessert

## LUNCH MENU

5900 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

### 雪濃湯 (ソルロンタン)

和牛筋肉と牛骨でスープを作りました

蒸しタンと一緒に召上がりください

"Seolleong-tang" (A simmered beef and OX bong soup)

### 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

### 玉蜀黍と枝豆の土鍋ご飯

北海道 富良野産玉蜀黍の甘味と枝豆の香りを

土鍋ご飯でご堪能ください

Earthen pot rice with edamame and FURANO corn

### 本日のデザート

Today's Desset