

## 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

### 常備菜 季節の前菜盛合せ

ポッサムキムチ 季節のナムル サラダ等

Korean style appetizer platter

(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

厚岸 牡蠣 真タコ 大浅利

"Chigae" Seasonal seafood spicy soup

(Oyster Octopus Clam)

### 秋鮭としらすご飯

石狩 秋鮭 しらす 筋子

Earthen pot rice with ISHIKARI salmon and whitebait and salmon roe

### 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

### 常備菜 季節の前菜盛合せ

ポッサムキムチ 季節のナムル サラダ等

Korean style appetizer platter

(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

厚岸 牡蠣 真タコ 大浅利

"Chigae" Seasonal seafood spicy soup

(Oyster Octopus Clam)

### 黒毛和牛 焼きしゃぶサラダ

季節の野菜 和牛赤身

Grilled Shaba Shaba similar to sukiyaki and summer vegetables

### 秋鮭としらすご飯

石狩 秋鮭 しらす 筋子

Earthen pot rice with ISHIKARI salmon and whitebait and salmon roe

### 本日のデザート

Today's Dessert