

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

季節の前菜盛り合わせ 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)

鳴門金時とキノコのピビンバ

鳴門金時 舞茸 しめじ 人参

Sweet potato and mushroom bibimbap

本日のデザート

Today's desset

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

常備菜

季節の前菜盛り合わせ 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 seasonal vegetables

鳴門金時とキノコのピビンバ

鳴門金時 舞茸 しめじ 人参

Sweet potato and mushroom bibimbap

本日のデザート

Today's Desset