

LUNCH MENU

3900yen

食前茶

柿の葉のお茶を食前に

Korean tea of persimmon leaves

常備菜

季節の前菜盛り合わせ 生春巻き 季節のナムル サラダ 等

Korean style appetizer Platter

(Lee's Bossam Kimchi, Seasonal Namul, Salad)

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

和牛ソルロンタン

和牛プリスケの煮込みスープ

Seolleong-tang (Korean Ox bone soup with braised wagyu brisket)

春キャベツご飯

土釜で炊いたご飯を春キャベツに包んで

Wrap the clay pot rice in spring cabbage

甘味

本日のデザート

Today's dessert

LUNCH MENU

5900yen

食前茶

柿の葉のお茶を食前に

Korean tea of persimmon leaves

常備菜

季節の前菜盛り合わせ 生春巻き 季節のナムル サラダ 等

Korean style appetizer Platter

(Lee's Bossam Kimchi, Seasonal Namul, Salad)

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

和牛ソルロンタン

和牛ブリスケの煮込みスープ

Seolleong-tang (Korean Ox bone soup with braised wagyu brisket)

黒毛和牛 韓国風すき焼き

Today's Wagyu beef SUKIYAKI

春キャベツご飯

土釜で炊いたご飯を春キャベツに包んで

Wrap the clay pot rice in spring cabbage

甘味

本日のデザート

Today's dessert