

3900 yen

..... 食前茶

荳胡麻の葉を煮だしさっぱりとした甘味のあるお茶

Korean Oilseed Perilla Tea

..... 常備菜

季節の前菜盛り合わせ ポッサムキムチ 季節のサラダ ナムル等

Korean style Appetizer Platter

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

..... 季節のジョン

季節のお野菜や魚介類でチヂミを焼きました

Seasonal Vegetables and Seafood Korean Pancake

..... ソルロンタン

牛肉と牛骨をじっくり煮込んだスープ

Korean OX Bone Soup

..... 季節の貝出汁ピビンバ*

北海道厚岸のムール貝としじみのスープでご飯を炊きました

Seasonal shellfish soup clay pot rice

..... 甘 味

本日のデザート

Today's Desset

LUNCH COURSE MENU
September

5900yen

食前茶

荳胡麻の葉を煮だしさっぱりとした甘味のあるお茶

Korean Oilseed Perilla Tea

常備菜

季節の前菜盛り合わせ ポッサムキムチ 季節のサラダ ナムル等

Korean style Appetizer Platter

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

季節のジョン

季節のお野菜や魚介類でチヂミを焼き上げます

Seasonal Vegetables and Seafood Korean Pancake

ソルロンタン

牛肉と牛骨をじっくり煮込んだスープ

Korean OX Bone Soup

本日の和牛炭火焼き

特選和牛と季節のお野菜をご用意しております

Today's Charcoal-Grilled Wagyu with Seasonal Vegetables

季節の貝出汁ピビンバ[＊]

北海道厚岸のムール貝としじみのスープでご飯を炊きました

Seasonal shellfish soup clay pot rice

甘味

本日のデザート

Today's Desset

9

2025