

10

LUNCH COURSE MENU October

2025

3900yen

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

韓国式前菜盛り合わせ

海鮮ポッサムキムチ 季節のサラダ ナムル等

Korean style Appetizer Platter

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

季節のチヂミ

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

タッコムタンラーメン (鶏出汁ラーメン)

コクのある鶏出汁と自家製タレでラーメンにしました

Chicken Gomtang Ramen

韓国いなり寿司

ユブチョパブ 韓国のいなり寿司

Korean-Style Inari Sushi

甘 味

本日のデザート

Today's Desset

LUNCH COURSE MENU
October

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

韓国式前菜盛り合わせ

海鮮ポッサムキムチ 季節のサラダ ナムル等

Korean style Appetizer Platter

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

季節のチヂミ

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

タッコムタンラーメン (鶏出汁ラーメン)

コクのある鶏出汁と自家製タレでラーメンにしました

Chicken Gomtang Ramen

黒毛和牛カルビと季節の野菜

カイノミ 香味味噌 豆富

Stone-grill ribs and seasonal vegetables

韓国いなり寿司

ユブチョパブ 韓国のいなり寿司

Korean-Style Inari Sushi

甘 味

本日のデザート

Today's Desset

10

2025