

3900yen

..... 食前茶

荳胡麻の葉

Korean Oilseed Perilla Tea

..... 韓国式前菜盛り合わせ

海鮮ポッサムキムチ 季節のナムル サラダ等

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

..... カムジャタン（豚とじゃがいものスープ）

豚骨をじっくり煮込みじゃがいもと炊きました

Gamjatang – Korean Spicy Soup with Pork Bones and Potatoes

..... 五郎島金時と浅利のご飯

Rice with Gorojima Sweet Potato and Clams

..... 甘 味

本日のデザート

Today's Desset

LUNCH COURSE MENU
November

5900yen

食前茶

荳胡麻の葉

Korean Oilseed Perilla Tea

韓国式前菜盛り合わせ

海鮮ポッサムキムチ 季節のナムル サラダ等

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

カムジャタン (豚とじゃがいものスープ)

豚骨をじっくり煮込みじゃがいもと炊きました

Gamjatang – Korean Spicy Soup with Pork Bones and Potatoes

黒毛和牛カルビと季節の野菜

黒毛和牛 香味味噌 マッシュポテト

Stone-grill ribs and seasonal vegetables

五郎島金時と浅利のご飯

Rice with Gorojima Sweet Potato and Clams

甘 味

本日のデザート

Today's Desset

12

2025