

12

LUNCH COURSE MENU
December

2025

3900yen

食前茶

荏胡麻の葉

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 Dessert

KANSUI TERRACE



KOREAN RESTAURANT

LUNCH COURSE MENU

November

5900yen

食前茶

荏胡麻の葉

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 Dessert

2025

12

KANSUI TERRACE



KOREAN RESTAURANT