

Chef's OMAKASE course
January

1 月のお任せ韓定食

12,000 yen
(税込サービス料別)

Tax included

春菊の食前粥

Rice porridge with SHUNGIKU leaf vegetable

季節のナムル・キムチ盛り合わせ

Assortment of Kimchi and Namul

天然ヒラメとおろし蕪のカルパッチョ

Carpaccio of flounder fish and grated radish

白子とセリのケランチン

Korean steamed egg custard with cod milt and Japanese parsley

白菜と蒸し豚のサラダ

Salad of Chinese cabbage and steamed pork

兵庫県産 牡蠣のチヂミ

Korean pancake of oyster

近江牛特選ハラミのタレ焼き 山葵と白キムチ

Grilled skirt of OMI wagyu beef

旬菜キンパ

Seasonal gimhap

大根カルビスープ

Galbitang with Daikon radish

イチゴのムースとバニラアイス

Mousse of strawberry with vanilla ice cream

仕入れ状況によって内容の変更がございます
ご了承くださいませ

※別途サービス料 10%を頂戴致します
10% service charge will be added

1