

Chef's OMAKASE course
April

4 月 の お 任 せ 韓 定 食

12,000 yen
(税込 サービス料別)
Tax included

淡路産新玉ねぎのお粥

Rice porridge with spring onion

旬のキムチとナムル盛り合わせ

Assortment of Kimchi and Namul

南鮪中トロの韓式生春巻

Summer roll with Chutoro-fatty part of tuna-

真鯛と春野菜のカルパッチョ

Carpaccio of snapper and spring vegetable

赤海老のトッポギ

Tteokbokki with shrimp

富山産ホタルイカのチヂミ

Korean pancake with firefly squid

和牛カイノミのグリル 山葵とサンチュ味噌

Grill of Wagyu flap meat served with wasabi and Korean miso

荳胡麻の葉 ビビン麺

Bibim naengmyeon with perilla leaf

レアチーズケーキ イチゴのアイス添え

Unbaked cheese cake with strawberry 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

4