

Chef's OMAKASE course
May

5 月 の お 任 せ 韓 定 食

12,000 yen
(税込 サービス料別)

Tax included

新じゃが芋のお粥

Rice porridge with spring potato

季節のキムチとナムル盛り合わせ

Assortment of kimchi and nanul

南鰯中トロとマンゴーのポッサムキムチ

Bossum kimchi with CHUTORO and mango

和牛カイノミのタタキ

Wagyu beef Tataki

帆立と朝鮮人参のラビオリ

Ravioli with scallop and korean ginseng

鰻と甘酢生姜のチヂミ

Korean pancake with sea eel and pickled ginger

信州プレミアム和牛ミスジの石焼しゃぶ

Stone-Grilled Shabu-Shabu of Premium wagyu chuck flap

荳胡麻と荳胡麻オイルのビビン麺

Bibim noodle with perilla

レアチーズケーキのイチゴアイス添え

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

5