

Chef's OMAKASE course  
February

2月のお任せ韓定食

12,000 yen  
(税込サービス料別)

Tax included

食前の蕪のお粥

Turnip Rice Porridge to Start the Course

旬のナムル・キムチ盛り合わせ

Assorted Seasonal Namul and Kimchi

カンジャンセウ（生海老の醤油漬け）

Soy-Marinated Raw Shrimp (Ganjang Saewoo)

寒ブリとリンゴのポッサムキムチ

Bossam Kimchi with Winter Yellowtail and Apple

タラの白子と春菊のケランチン

Gyeranjjim with Cod Milt and Garland Chrysanthemum

岡山県産 牡蠣のチヂミ

Korean Pancake with Oysters from Okayama

近江牛 ハラミのタレ焼きグリル

Grilled Omi Beef Skirt with Tare Sauce

釜揚げシラスのビビン麺

Bibim Noodles with Boiled Whitebait

イチゴのムース バニラアイス添え

Strawberry Mousse 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

2