

# 유하수리

幽霞水刺 | 幽霞水刺 | Yuha Sura

주전부리 | 軽いおやつ | 小吃 | Snacks

계절죽과 물김치 | 季節のお粥と水キムチ | 时令粥配水泡菜

Seasonal Porridge & Watery Kimch

жат슴소스 대하냉채 | 大正海老冷菜の松の実ソースかけ | 松仁汁大虾冷盘

Seasoned King Prawn with Squeezed Pine Nut

청경채와 목심구이 | 青梗菜と肩ロース焼き | 青菜和烤猪肉

Bokchoy and Grilled Pork Neck

모듬 전유어 | 卵のつけ焼きの盛り合わせ | 什锦煎饼拼盘

Assorted Pan-fried Delicacies

오리가슴살구이 | 鴨胸肉の焼き | 烤鸭胸肉

Grilled Duck Breast

한우 불고기 | プルコギ | 牛肉

Bulgogi

비빔밥과 계절국 | ビビンパと旬のスープ | 拌饭配例汤

Bibimbap with Seasonal Soup

후식 | デザート | 饭后甜点 | Dessert

점심에만 이용이 가능 합니다. | ランチのみご利用頂けるメニューです。| 仅限午市

This table is available for lunch only.

상기메뉴의 요리는 계절에 따라 변경될 수 있습니다. | メニューの料理は季節に応じて変更されることができます。

Menu of dishes are subject to change depending on the season

2인분 이상 주문이 가능합니다. | 2名様からのご注文となります。| 以上菜式两份起点

Minimum two persons.

\ 45,000

부가세 10% 별도 | 付加価値税10%が加算されます。| 另收10%的服务费

10% VAT to be added.

# 동백수리

椿水刺 | 山茶御膳 | Dongbaek Sura

주전부리 | 軽いおやつ | 小吃 | Snacks

계절죽과 물김치 | 季節のお粥と水キムチ | 时令粥配水泡菜  
Seasonal Porridge & Watery Kimch

들깨소스를 곁들인 관자구이 | 帆立焼きのエゴマソース添え | 烤干贝 (配紫苏调料)  
Grilled Scallops with Wild Sesame Sauce

꾸리살구이 냉채 | 牛肩肉焼きの冷菜 | 烤牛嫩肩肉冷盘  
Grilled Beef Chuck Tender Cold Platter

모듬 전유어 | 卵のつけ焼きの盛り合わせ | 什锦煎饼拼盘  
Assorted Pan-fried Delicacies

명이나물과 제주오겹살편육 | 济州産皮付きのゆで豚 | 白切济州五花肉  
Myeonggi Vegetable and Boiled Jeju Pork Belly

우묵콩국 | ところてん入り豆乳スープ | 石花菜豆芽汤  
Cold Soy Milk Broth with Agar

갈비구이 | カルビ焼き | 排骨  
Grilled beef ribs

비빔밥과 계절국 | ビビンパと旬のスープ | 拌饭配例汤  
Bibimbap with Seasonal Soup

후식 | デザート | 饭后甜点 | Dessert

점심에만 이용이 가능 합니다. | ランチのみご利用頂けるメニューです。| 仅限午市  
This table is available for lunch only.

상기메뉴의 요리는 계절에 따라 변경될 수 있습니다。| メニューの料理は季節に応じて変更されることがあります。  
Menu of dishes are subject to change depending on the season

2인분 이상 주문이 가능합니다。| 2名様からのご注文となります。| 以上菜式两份起点  
Minimum two persons.

\ 57,000

부가세 10% 별도 | 付加価値税10%が加算されます。| 另收10%的服务费  
10% VAT to be added.

# 건강 채식상

健康野菜膳 | 蔬菜健康 | SPECIAL FOR VEGETARIANS

주전부리 | 軽いおやつ | 小吃 | Snacks

계절죽과 물김치 | 季節のお粥と水キムチ | 时令粥配水泡菜  
Seasonal Porridge & Watery Kimchi

밀전병에 말아낸 구절 | 小麦煎餅で卷いた八種の具 | 九味薄饼卷拼盘  
Nine Delicacies Wrapped in Wheat Crepes

생울 채소 잣즙 무침 | 生栗と野菜の松の実汁和え | 松仁汁拌栗仁蔬菜  
Seasoned Chestnut and Vegetables with Squeezed Pine Nut

당평채 | タンピョンチェ (トコロテンの千切りの冷菜) | 蕩平菜 (宫廷菜)  
Mung Bean Jelly Mixed with Vegetables

승채전 | 白菜のチヂミ | 白菜饼  
Pan-fried Chinese cabbage

잔치국수 | 韓国風煮麵 | 宴会汤面  
Banquet Noodles (Noodles with Vegetables in Dried Anchovy Broth)

버섯탕수 | 椎茸のスブタ風 | 糖醋蘑菇  
Sweet and Sour Fried Mushroom

궁중 잡채 | 宮廷チャプチェ | 宫廷什锦菜  
Royal clear Noodles Stir-Fried with Vegetables

두부 소박이와 채소무침 | 豆腐の挟み揚げと野菜和え | 夹馅豆腐和凉拌什锦菜  
Grilled Tofu & Seasoned Vegetables

야채비빔밥과 계절국 | 野菜ピヒムパツと旬のスープ | 蔬菜拌饭配例汤  
Vegetable Bibimbap and Seasonal Soup

후식 | デザート 饭后甜点 | Dessert

상기메뉴의 요리는 계절에 따라 변경될 수 있습니다。| メニューの料理は季節に応じて変更されることができます。  
Menu of dishes are subject to change depending on the season

\ 59,000

부가세 10% 별도 | 付加価値税10%が加算されます。| 另收10%的服务费  
10% VAT to be added.

# 천추수리

千秋水刺 | 千秋水刺 | Cheonchu Sura

주전부리 | 軽いおやつ | 小吃 | Snacks

계절죽과 물김치 | 季節のお粥と水キムチ | 时令粥配水泡菜  
Seasonal Porridge & Watery Kimchi

жат슴소스 대하냉채 | 大正海老冷菜の松の実ソースかけ | 松仁汁大虾冷盘  
Seasoned King Prawn with Squeezed Pine Nut

꾸리살구이 냉채 | 牛肩肉焼きの冷菜 | 烤牛嫩肩肉冷盘  
Grilled Beef Chuck Tender Cold Platter

들깨소스를 곁들인 관자구이 | 帆立焼きのエゴマソース添え | 烤干贝 (配紫苏调料)  
Grilled Scallops with Wild Sesame Sauce

청경채와 목심구이 | 青梗菜と肩ロース焼き | 青菜和烤猪肉  
Bokchoy and Grilled Pork Neck

모듬 전유어 | 卵のつけ焼きの盛り合わせ | 什锦煎饼拼盘  
Assorted Pan-fried Delicacies

조랭이떡잡채 | 野菜と餅と春雨の炒め物 | 小年糕炒粉丝  
Glass Noodles with Sautéed Vegetables and Rice Balls

한우 불고기 | プルコギ | 牛肉  
Bulgogi

야채를 곁들인 생선구이 | 魚の塩焼き野菜添え | 烤鲜鱼 (配蔬菜)  
Grilled Fish with Vegetables

비빔밥과 계절국 | ビビンパと旬のスープ | 拌饭配例汤  
Bibimbap with Seasonal Soup

후식 | デザート | 饭后甜点 | Dessert

상기메뉴의 요리는 계절에 따라 변경될 수 있습니다。| メニューの料理は季節に応じて変更されることがあります。  
Menu of dishes are subject to change depending on the season

2인분 이상 주문이 가능합니다。| 2名様からのご注文となります。| 以上菜式两份起点  
Minimum two persons.

\ 59,000

부가세 10% 별도 | 付加価値税10%が加算されます。| 另收10%的服务费  
10% VAT to be added.

# 청천수리

聽泉水刺 | 听泉水刺 | Cheongcheon Sura

주전부리 | 軽いおやつ | 小吃 | Snacks

계절죽과 물김치 | 季節のお粥と水キムチ | 时令粥配水泡菜  
Seasonal Porridge & Watery Kimchi

잣즙소스 대하냉채 | 大正海老冷菜の松の実ソースかけ | 松仁汁大虾冷盘  
Seasoned King Prawn with Squeezed Pine Nut

참기름에 살짝 볶아낸 전복 | あわびのごま油炒め | 芝麻油煎鲍鱼  
Stir-fried Abalone Dishes with Sesame Oil

들깨소스를 곁들인 관자구이 | 帆立焼きのエゴマソース添え | 烤干贝 (配紫苏调料)  
Grilled Scallops with Wild Sesame Sauce

자연송이와 꽃등심 구이 | 天然松茸と霜降り牛ロース焼き | 烤天然松茸和牛里脊  
Wild Pine Mushrooms and Grilled Rib Eye Steak

명이나물과 제주오겹살편육 | 濟州産皮付きのゆで豚 | 白切济州五花肉  
Myeonggi Vegetable and Boiled Jeju Pork Belly

우묵콩국 | ところてん入り豆乳スープ | 石花菜豆芽汤  
Cold Soy Milk Broth with Agar

갈비구이 | カルビ焼き | 排骨  
Grilled beef ribs

야채를 곁들인 생선구이 | 魚の塩焼き野菜添え | 烤鲜鱼 (配蔬菜)  
Grilled Fish with Vegetables

비빔밥과 계절국 | ビビンパと旬のスープ | 拌饭配例汤  
Bibimbap with Seasonal Soup

후식 | デザート | 饭后甜点 | Dessert

상기메뉴의 요리는 계절에 따라 변경될 수 있습니다。| メニューの料理は季節に応じて変更されることがあります。  
Menu of dishes are subject to change depending on the season

2인분 이상 주문이 가능합니다。| 2名様からのご注文となります。| 以上菜式两份起点  
Minimum two persons.

\ 85,000

부가세 10% 별도 | 付加価値税10%が加算されます。| 另收10%的服务费  
10% VAT to be added.

# 일화수리

一餠水刺 | 一和水刺 | Ilhwa Sura

주전부리 | 軽いおやつ | 小吃 | Snacks

수삼정과 | 生高麗人参の蜜菓子 | 水参煎果  
Candied Fresh Ginseng

밀전병쌈 | 小麦煎餅包み | 薄餅卷  
Wheat Crepe Wraps

계절죽과 물김치 | 季節のお粥と水キムチ | 时令粥配水泡菜  
Seasonal Porridge & Watery Kimchi

갯집소스 대하냉채 | 大正海老冷菜の松の実ソースかけ | 松仁汁大虾冷盘  
Seasoned King Prawn with Squeezed Pine Nut

참기름에 살짝 볶아낸 전복 | あわびのごま油炒め | 芝麻油煎鲍鱼  
Stir-fried Abalone Dishes with Sesame Oil

수삼채를 곁들인 육회 | 生高麗人参の千切りとユッケ | 水参拌菜配牛肉脍  
Korean Beef Tartare with Shredded Ginseng

들깨소스를 곁들인 관자구이 | 帆立焼きのエゴマソース添え | 烤干贝 (配紫苏调料)  
Grilled Scallops with Wild Sesame Sauce

한우 불고기 | プルコギ | 牛肉  
Bulgogi

보쌈김치 | ボッサム | 包菜 | Wrapped Kimchi

해물 신선로 | 海鮮神仙炉 | 海鲜火锅  
Seafood Sinseollo (Royal Hot Pot)

갈비찜 | カルビの蒸し煮 | 炖排骨  
Braised Short Ribs

비빔밥과 계절국 | ビビンパと旬のスープ | 拌饭配例汤  
Bibimbap with Seasonal Soup

후식 | デザート | 饭后甜点 | Dessert

상기메뉴의 요리는 계절에 따라 변경될 수 있습니다。| メニューの料理は季節に応じて変更されることができます。  
Menu of dishes are subject to change depending on the season

2인분 이상 주문이 가능합니다。| 2名様からのご注文となります。| 以上菜式两份起点  
Minimum two persons.

\ 99,000

부가세 10% 별도 | 付加価値税10%が加算されます。| 另收10%的服务费  
10% VAT to be added.

# 삼청수리

三清水刺 | 三清水刺 | Samcheong Sura

정일품정과 | 正一品蜜菓子 | 正一品煎果  
Jeongilpum Korean Candy

복주머니쌈 | 福袋包み | 福袋包  
Lucky Bag Wraps

참기름에 살짝 볶아낸 전복 | あわびのごま油炒め | 芝麻油煎鲍鱼  
Stir-fried Abalone Dishes with Sesame Oil

계절죽과 물김치 | 季節のお粥と水キムチ | 时令粥配水泡菜  
Seasonal Porridge & Watery Kimchi

일품 한우 꽃등심구이 | 特上韓牛の霜降りロース焼き | 特级韩牛牛里脊烧烤  
Grilled Premium Korean Beef Rib Eye Steak

캐비어를 올린 연어샐러드 | キャビアのせのサーモンサラダ | 鱼子酱三文鱼沙拉  
Salmon Salad with Caviar

평만두탕 | キジ肉入り餃子スープ | 野鸡肉饺子汤  
Pheasant Mandu (Dumplings) Soup

갈비구이 | カルビ焼き | 排骨 | Grilled beef ribs

들깨소스를 곁들인 관자구이 | 帆立焼きのエゴマソース添え | 烤干贝 (配紫苏调料)  
Grilled Scallops with Wild Sesame Sauce

삼합초 | ムール貝・あわび・ナマコ・牛肉の醤油煮 | 炒三鲜 (红蛤、海参、鲍鱼)  
Braised Mussels, Sea Cucumbers and Abalones

보쌈김치 | ボッサム | 包菜 | Wrapped Kimchi

해물 신선로 | 海鮮神仙炉 | 海鲜火锅 | Seafood Sinseollo (Royal Hot Pot)

수삼갈비찜 | 生高麗人參入りカルビの煮込み | 水参炖牛排骨  
Braised Short Ribs with Fresh Ginseng

메로구이 | メロ焼き | 烤智利鲈鱼  
Grilled Toothfish

비빔밥과 계절국 | ビビンパと旬のスープ | 拌饭配例汤  
Bibimbap with Seasonal Soup

후식 | デザート | 饭后甜点 | Dessert

상기메뉴의 요리는 계절에 따라 변경될 수 있습니다。| メニューの料理は季節に応じて変更されることができます。  
Menu of dishes are subject to change depending on the season

2인분 이상 주문이 가능합니다。| 2名様からのご注文となります。| 以上菜式两份起点  
Minimum two persons.

\ 130,000

부가세 10% 별도 | 付加価値税10%が加算されます。| 另收10%的服务费  
10% VAT to be added.

# 일품요리

一品料理 | 一品菜点 | A la Carte

전복 송이 볶음 | アワビと松茸焼き | 松茸虾仁丸子汤  
Stir-fried Abalone and Pine Mushroom \ 60,000

갈비구이 | カルビ焼き | 排骨  
Grilled beef ribs \ 38,000

대하구이 | 大正エビ焼き | 烤对虾  
Grilled King Prawn \ 38,000

갈비찜 | カルビの蒸し煮 | 炖排骨  
Braised Short Ribs \ 38,000

불고기 | プルコギ | 烤牛肉  
Bulgogi \ 32,000

건오절 | 五節板 | 五色干果  
Platter of Dried Five Delicacies \ 32,000

진구절 | 九節板 (クジョルパン) | 腌菜拼盘  
Platter of Nine Delicacies \ 32,000

해물파전 | 海鮮ねぎチヂミ | 煎海鲜葱饼  
Seafood Pancake With Green Onion \ 25,000

냉면 | 冷麵 | 冷面  
Naengmyeon \ 18,000

상기메뉴의 요리는 계절에 따라 변경될 수 있습니다. | メニューの料理は季節に応じて変更されることができます。  
Menu of dishes are subject to change depending on the season

부가세 10% 별도 | 付加価値税10%が加算されます。 | 另收10%的服务费  
10% VAT to be added.

# 한국전통주 | Whisky

韓國傳統民俗酒 | 韓國傳統酒 | Korean Traditional rice and liquor

안동소주 | 安東燒酒 | 安東燒酒  
Andong Soju 400ml/45° \ 55,000

이강주 | 梨薑酒 | 梨薑酒  
Ikangju 400ml/25° \ 45,000

강장 백세주 | 百歲酒 | 強壯百歲酒  
Kangjang Bekseju 700ml/15° \ 55,000

화요41 | 火堯41 | 火堯41  
Hwayo 41 375ml/41° \ 55,000

매취순12년산 | 12年産梅酒 | 12年産梅酒  
Matchsoon Age12years 500ml/16° \ 75,000

솔송주 | 松葉酒 | 松葉酒  
Solsongju 400ml / 40° \ 65,000

국내맥주 | 國內のビール | 國產啤酒 | Domestic Beers  
Hite, Cass, OB Lager, Cafri \ 7,500  
Max, Budweiser (330ml)

문배주 | ムン베酒 | 文佰酒  
Moonbaeju 400ml/40° \ 50,000

설화 | 雪花 | 雪花  
Seolhwa 700ml/14° \ 60,000

한산소곡주 어주 | 韓山素穀酒 | 韓山素穀酒  
Hansan sogokju 700ml / 18 ° \ 65,000

화요25 | 火堯25 | 火堯25°  
Hwayo 25 375ml/25° \ 30,000

쌀막걸리 | マッコリ | 昇宮稻米濁酒  
Rice Wine 1.2L/7° \ 25,000

보해복분자 자기명품 | \ 68,000  
磁器名品覆盆子(野いちご)酒 | 磁器名品覆盆子酒  
Bohae Wild Strawberry Wine 500ml/15°

수입맥주 | 收入のビール | 進口啤酒 | Imported Beers  
Heineken, Corona (330ml) \ 9,000  
Asahi, Kirin Ichiban (330ml) \ 11,000

## 청량음료 | 清涼飲料 | Soft Drinks

Mineral Water, Coke, Cider, Ginger Ale, Oolong Tea \ 5,000  
Perrier Water \ 7,000

## Scotch Whisky

Johnnie Walker Blue Label (750ml) \ 790,000  
Ballantine 17Years (500ml) \ 280,000  
Chivas Regal 12Years (500ml) \ 140,000  
Royal Salute 21Years (500ml) \ 370,000  
Johnnie Walker Black Label (500ml) \ 140,000

American Whisky  
Jack Daniel's (500ml) \ 140,000

Cognac  
Hennessy X.O (700ml) \ 550,000

# 반상메뉴

定食メニュー | 正式菜单 | Set Menu

## 전복 된장찌개 반상

トコブシ入り味噌チゲ定食 | 石锅鲍鱼酱汤套餐  
Set Menu with Abalone Soybean Paste Stew

\ 32,000

## 돌솥비빔밥 반상

石焼きビビンバ定食 | 石锅拌饭套餐  
Set Menu with Sizzling Stone Pot Bibimbap

\ 32,000

## 냉면 반상

冷麵定食 | 冷面套餐  
Set Menu with Chilled Buckwheat Noodles

\ 32,000

## 꼬리곰탕 반상

牛テールスープ定食 | 牛尾汤套餐  
Set Menu with Thick Ox-tail Soup

\ 37,000

## 불고기 반상

プルコギ定食 | 烤牛肉套餐  
Set Menu with Bulgogi

\ 42,000

## 갈비찜 반상

カルビの蒸し煮定食 | 炖排骨套餐  
Set Menu with Braised Short Ribs

\ 45,000

## 갈비구이 반상

カルビ焼き定食 | 排骨套餐  
Set Menu with Grilled beef ribs

\ 45,000

- \* 정식에는 | 계절죽과 물김치 | 전채요리 | 계절전유어 | 후식 | 동일하게 준비됩니다.  
\* 全ての定食には | 季節のお粥と水キムチ | 前菜料理 | 季節のチヂミ | デザート | が含まれています  
\* 每份套餐都带有 | 粥 (时令) 和水泡菜 | 开胃菜 | 什锦煎饼拼盘 | 饭后甜点  
\* Menu of dishes are served the same with Seasonal Porridge & Watery Kimchi | Appetizer  
Assorted Pan-fried Delicacies | rice, Side Dishes & Daily Soup | Dessert.

상기메뉴의 요리는 계절에 따라 변경될 수 있습니다. | 메뉴의料理は季節に応じて変更されることができます。  
Menu of dishes are subject to change depending on the season

부가세 10% 별도 | 付加価値税10%が加算されます。 | 另收10%的服务费  
10% VAT to be added.

# 원산지 표기

原産地の表記 | The Place of Origin

등심구이 , 사골- 국내산(한우) | ロース焼き, 牛骨 - 国内(韓牛)  
Grilled Beef Rib Eye Steak , bone broth soup - Domestic Products

갈비구이 , 갈비찜 - 미국산 | カルビ焼き,カルビ煮込 - 美国产  
Grilled beef ribs , Braised Short Ribs - America Products

불고기 , 비빔밥 - 국내산(한우) | ブルゴキ , ビビンパ - 国内 (韓牛)

Bulgogi (Korean Barbecue) , Bibimbap - Domestic Products

꾸리살구이 - 국내산(육우) | 焼牛肉 - 国内 (肉牛)  
Grilled Beef - Domestic Products

육회 - 국내산(육우) | 牛肉のユッケ - 国内 (肉牛)  
Korean Beef Tartare - Domestic Products

냉면육수 - 국내산(육우) | 冷麵の出汁 - 国内(肉牛)  
Cold Noodles's Gravy - Domestic Products

꼬리 - 호주산 | 牛テール- オーストラリア | Ox-tail - Australia Products

닭고기 - 국내산 | にわとり - 国内 | Chicken - Domestic Products

진구절 -호주산 | 九折坂 - オーストラリア  
Platter of Nine Delicacies - Australia Products

돼지고기 - 국내산 | 豚肉 - 国内 | Pork - Domestic Products

오리 - 중국산 | カモ - 中國产 | Duck - China Products

배추김치 , 밥 - 국내산 | 白菜キムチ , ご飯 - 国内  
Kimchi , Steamed Rice - Domestic Products

당근,마늘,양파,양송이,양배추,콩,,장어,문어-국내산  
고춧가루-국내산과중국산을섞음 꽃게-중국산