추천 메뉴

단품 요리

모둠 덴푸라 튀김 ¥1,440
天ぷら盛り合わせ
새우, 흰살 생선, 계절 채소 10종 모둠

모둠 생선회 ¥2,200
刺身盛り合わせ
당일 특선 8종

참치 김초밥 2줄(12개) - ¥1,240
鉄火巻

오이 김초밥 2줄(12개) - ¥700
きゅうり巻

김초밥 10개 - ¥1,140
巻寿司
박고지, 표고버섯, 파드득나물, 두툼 계란말이, 김

초밥

고등어절임 초밥 1인분 - ¥2,100
鯖寿司

상급초밥 1인분 - ¥3,500
上にぎり
재료는 매일 바뀝니다
사진은 이미지입니다.

상기 요금은 세금이 포함되어 있지 않습니다.

韓国語

상급 지라시초밥
上ちらし
1인분 - ¥2,200
초밥용 밥 위에 갖 가지 해물을 올린 초밥
계절에 따라 제철 식재료를 사용합니다.
계란 지단, 연근, 표고버섯, 연어알, 새우, 마구로 참치

모둠 초밥
寿司盛り合わせ
3인분 - ¥4,320
초밥, 김초밥, 유부초밥, 붕장어 누름초밥, 고등어 초밥, 참치 김초밥 세트

초밥과 붕장어 세트
にぎりと穴子セット
1인분 - ¥2,100
초밥과 붕장어 누름초밥 세트
초밥 재료는 매일 달라집니다.

대형 김초밥
太巻
1인분 - ¥1,400
박고지, 새우, 붕장어, 계란, 표고버섯, 파드득나물

상기 요금은 세금이 포함되어 있지 않습니다.

어린이 초밥
お子様寿司 ¥1,420

오이 김초밥, 참치 김초밥, 계란말이, 지라시 초밥, 유부초밥,
제철 과일 세트
장난감 포함

우메하치 가이세키 ¥6,000

전채 요리
先付
제철 단품

무코즈케 회
向付
회
성게, 마구로 참치, 오징어, 도미

찜 요리
蒸し物
제철 찜 요리

다키아와세 조림 (각각 따로 익힌 재료를 한 접시에 담은 것)
炊き合わせ
도미 서덜조림

회
寿司
초밥 3종과 소형 김초밥
초밥 재료는 계절에 따라 달라집니다.

튀김
油物
덴푸라 튀김
새우, 가지, 고추, 고구마

초무침
酢の物
계절에 따라 내용이 다릅니다.

상기 요금은 세금이 포함되어 있지 않습니다.

밥
御飯
아카다시 된장국, 채소 절임 포함
순채

디저트
デザート
안미쓰
한천, 흑밀(흑설탕 시럽)

시키사이 정식 ¥5,000

회
お造り
마구로 참치, 도미, 줄무늬 전갱이

다키아와세 조림 (각각 따로 익힌 재료를 한 접시에 담은 것)
炊き合わせ
봄은 죽순, 여름은 동아, 가을 겨울은 무
식재료는 변경될 수 있습니다.
제철 채소

덴푸라 튀김
天ぷら
새우, 가지, 고추, 호박, 고구마, 연근

초밥
にぎり寿司
계절에 따라 내용이 다릅니다.

구이
焼物
봄은 삼치, 여름은 방어, 가을은 병어, 겨울은 은대구
변경될 수 있습니다
제철 생선

제철 찜 요리
季節の蒸し物
봄은 와카쿠사무시(완두콩을 으깨 거른 뒤 동그랗게 빚어 찐 요리), 여름은 갯장어 만주, 가을은 이이무시(어패류와 함께 찹쌀을 찐 요리), 겨울은 가부라무시(흰살 생선과 순무를 찐 요리)
변경될 수 있습니다

맑은 국
お吸い物
흰살 생선, 유자, 유바, 경수채

상기 요금은 세금이 포함되어 있지 않습니다.

韓国語

디저트
デザート
안미쓰
한천, 흑밀(흑설탕 시럽)

하나야기 정식 ¥4,000

회
お造り
오징어, 도미, 마구로 참치

고바치 반찬
小鉢
계란말이
아와부 덴카쿠(밀가루에서 나온 글루텐에 좁쌀을 이겨 넣어 만든 식재료에 덴카쿠 된장 소스를 발라 구운 요리)
큰실말 초무침
오리로스
시노다마키(유부에 고기와 채소 등을 채워 넣어 만 요리)

덴푸라 튀김
天ぷら
새우, 가지, 고추, 호박, 고구마, 연근

데마리 초밥과 지라시 초밥
手まりとちらし寿司
도미, 연어알, 제철 생선

다키아와세 조림 (각각 따로 익힌 재료를 한 접시에 담은 것)
炊き合わせ
봄은 죽순, 여름은 동아, 가을 겨울은 무
식재료는 변경될 수 있습니다.
제철 채소

면 요리
麺物
냉소바(붓카케)
말차소바(붓카케)

미니 자완무시(일식 계란찜)
ミニ茶碗蒸し
뱀장어, 은행, 백합 뿌리, 닭고기

아카다시 된장국
赤だし
순채

상기 요금은 세금이 포함되어 있지 않습니다.

韓国語

우메노텐신 ¥3,350

회
お造り
마구로 참치, 오징어, 도미

고바치 반찬
小鉢
계란말이
두툼한 표고버섯조림
시노다마키(유부에 고기와 채소 등을 채워 넣어 만 요리)
아와부 덴카쿠(밀가루에서 나온 글루텐에 좁쌀을 이겨 넣어 만든 식재료에 덴카쿠 된장 소스를 발라 구운 요리)
제철 요리 1품

덴푸라 튀김
天ぷら
새우, 고추, 작은 가지, 호박, 고구마

데마리 초밥
手まり寿司
도미, 새우, 갯장어, 연어

다키아와세 조림 (각각 따로 익힌 재료를 한 접시에 담은 것)
炊き合わせ
호박 두부 또는 참깨 두부

맑은 국
お吸い物
흰살생선 신조(어묵경단), 유바, 경수채, 유자

밥
ご飯

우메카 도시락 ¥2,860

회
お造り
오징어, 도미, 마구로 참치

다키아와세 조림 (각각 따로 익힌 재료를 한 접시에 담은 것)
炊き合わせ
봄은 죽순, 여름은 동아, 가을 겨울은 무

덴푸라 튀김
天ぷら
새우, 가지, 고구마, 호박

제철 반찬
季節の小鉢

맑은 국
お吸い物
흰살생선 신조(어묵경단), 유바, 경수채, 유자

밥
ご飯

아지사이 도시락 ¥1,820

회
お造り
마구로 참치, 오징어

상기 요금은 세금이 포함되어 있지 않습니다.

고바치 반찬
小鉢

계란말이
토막 생선구이
아와부 덴카쿠(밀가루에서 나온 글루텐에 좁쌀을 이겨 넣어 만든 식재료에 덴카쿠 된장 소스를 발라 구운 요리)
풋콩찜
큰실말

맑은 국
お吸い物

흰살생선 신조(어묵경단), 유바, 경수채, 유자

밥
ご飯

상기 요금은 세금이 포함되어 있지 않습니다.

韓国語