

# 나무로의 특별한 초대

## contemporary japanese

한국어의 나무를 상징하는 나무 레스토랑은  
따뜻함과 친숙함이 공존하는 곳입니다  
나무의 메뉴는 "contemporary japanese"를 보여주는 독특한 스타일로  
현대적인 시각에서 완벽하게 재해석된 일식 요리를 선보이고 있습니다

전통 일식의 다다미 방을 재현한 두 개의 소규모 다이닝 룸과  
비즈니스 디너에 적합한 두 개의  
웨스턴 다이닝룸도 준비되어 있습니다  
또한 조용한 바 분위기의 리퀴드(liquid), 스시를 위한 공간인 아이스(ice)  
그리고 그릴과 철판요리를 즐길 수 있는 액션(action) 등이 있습니다

w seoul walkerhill  
namu 레스토랑에서는  
쌀, 배추 김치, 닭고기는 국내산만을 사용하며  
소고기는 호주산만을 사용합니다

코스메뉴에는 120g, a la carte 메뉴에는 180g 이 제공됩니다

taste the modern reinvention of contemporary japanese dishes at namu  
and experience the unique style,  
unencumbered by the dogmas of tradition

contemporary japanese style at its finest.  
experience a variety of specialties,  
with sushi and sashimi bar,  
teppan-yaki station and a la carte dining  
you will find a traditional japanese tatami room,  
liquid bar and western style dining rooms

w seoul walkerhill namu restaurant provides  
korean chicken, korean rice, korean kimchi  
and australian beef

we provide 120g beef for course menu  
and 180g beef for a la carte menu

고객님의 필요하신 특별 음식이 있으시면 저희 직원에게 미리 말씀해 주시기 바랍니다  
please inform your server if you have any dietary requirements

Service charge and government taxes additional

# 점심 코스 executive lunch

## 개나리 gae na ri

59 000  
per person

폰즈-샐러리 드레싱의 토마토 샐러드  
**tomato salad,**  
ponzu-celery seeds dressing  
ポン酢-サラリードレッシングのトマトサラダ

검정깨와 콩가루를 곁들인 녹차 향의 문어회  
**green tea flavoured octopus sashimi,**  
black sesame seeds, bean powder  
ごまを添えたお茶香りのタコ刺身

야채 튀김 - 연근, 사탕무, 고구마, 허브  
**root vegetable tempura**  
lotus root, red beet, sweet potato, herbs  
野菜てんぷら - 蓮根, 砂糖大根, さつまいも, ハーブ

산마, 대파, 완두콩 퓨레를 곁들인  
와규 등심 구이  
**grilled wagyu sirloin,**  
yam, leek, green peas puree  
山芋,ねぎ, グリンピースピューレを添えた  
和牛 サーロイン

레몬-시소 크림 브뤼에와 패션 프룻 젤리, 코코넛 셔벳  
**lemon - shiso cream brulee,**  
**passion fruit jelly, coconut sorbet**  
レモン-クリームブルリとファッションブルゼリー,  
ココナッツシャーベット

커피 또는 차  
**coffee or tea**  
コーヒー又はティー

고객님의 필요하신 특별 음식이 있으시면 저희 직원에게 미리 말씀해 주시기 바랍니다  
Please inform your server if you have any dietary requirements  
お客様の特別な注意が必要な場合は従業員にお知らせください。

Service charge and government taxes additional

# 점심 코스 executive lunch

## 진달래 jin dal rae

83 000  
per person

관자 샐러드와 그린 빈, 토마토, 참깨 드레싱  
**sea scallop salad,**  
green bean, tomato, sesame paste  
平貝ザラダとグリーンヴィン, トマト, 胡麻ドレッシング

나무 스타일의 생선회  
**namu style sashimi**  
ナムースタイル刺身

왕새우 튀김, 바삭한 감자구이,  
프로시우토 햄(미국산 돼지고기)과 머스타드 소스  
**king prawn tempura,**  
crispy potato, prociutto ham (USA pork), mustard sauce  
車海老てんぷら,じゃがいも, プロシウトハムとモスタドソース

간장 소스의 와규 안심 구이와  
호박씨, 홀스레디쉬 폼  
**soy glazed wagyu tenderloin,**  
pumpkin seeds, horseradish foam  
醤油ソースの和牛テンドーロイン  
カボチャ種, ホルスレデースイフォーム

과일 데마키  
**fruit temaki**  
果物手巻き

구운 사과와 와사비 아이스크림, 호두 소스  
**caramelized apple, walnut emulsion, wasabi ice cream**  
焼いたりんごとわさびアイスクリーム, くるみソース

커피 또는 차  
**coffee or tea**  
コーヒー又はティー

고객님의 필요하신 특별 음식이 있으시면 저희 직원에게 미리 말씀해 주시기 바랍니다  
Please inform your server if you have any dietary requirements  
お客様の特別な注意が必要な場合は従業員にお知らせください。

Service charge and government taxes additional

# 점심 세트 lunch set

## 나무 스타일의 도시락 Wento

봉선화

bong sun hwa

45 000  
per person

여러가지 새싹과 라임이 들어간 매콤한 두부 샐러드  
**tofu salad,**  
herbs, mixed sprout, spicy lime dressing  
やさいとライム、からくちのどうふザラダ

사과 머스타드 드레싱의 광어회  
**halibut sashimi,**  
apple mustard dressing  
りんごマスタードドレッシングのひらめさしみ

나무 스타일의 소고기 튀김  
**namu style beef kara age**  
きゅうにくがらあげ

만가닥 버섯과 참깨 간장 소스를 곁들인  
도미 구이  
**roasted snapper,**  
agaric mushroom, sesame - soy sauce  
万本きのことご-ま-しょうゆのだいやき

해산물을 넣은 매콤한 우동  
**spicy seafood udong noodles,**  
shrimp, scallop, squid, crown daisies, bean sprouts  
からい海産物うどん

진한 맛의 다크 초콜렛과 생강 토르테  
**bitter chocolate & ginger torte,**  
ginger emulsion  
ビターチョコレートとジンジャートルテ

커피 또는 차  
**coffee or tea**  
コーヒー又はティー

# 채송화 chae song hwa

60 000  
per person

오이와 망고를 곁들인 소바 샐러드  
**soba noodle salad,**  
cucumber, mango  
きゅうりとマンゴーそばザラダ

칠리 민트 드레싱을 곁들인 방어회  
**yellowtail sashimi,**  
boiled leeks, chilli mint dressing  
チリミントドレッシングのぶりさしみ

야채 튀김 - 가지, 사탕무, 고구마, 허브  
**vegetable tempura**  
egg plant, red beet, sweet potato, herbs  
野菜てんぷら - 蓮根、砂糖大根、さつまいも、ハーブ

매콤한 앤다이브와 크란베리-데리야끼 소스를 곁들인  
와규 등심 구이  
**grilled wagyu sirloin,**  
spicy endive, cranberry-teriyaki glaze  
辛いエンダイブとクランベリー-テリヤキソースを添えた和牛 サーロイン

데리야끼 소스로 구운 장어덮밥  
**teriyaki glazed water eel on rice,**  
garlic chips, bonito flakes  
照り焼きソースに焼いた鰻丼

고추를 넣은 리코타 치즈케익과  
시소 아이스크림  
**chilli-ricotta cheese cake,**  
**shiso ice cream**  
リコッタチーズケーキとシソアイスクリーム  
レモンカスタードとオレンジシャーベット

커피 또는 차  
**coffee or tea**  
コーヒー又はティー

# 해당화 hae dang hwa

80 000  
per person

관자 샐러드와 그린 빈, 토마토, 참깨 드레싱  
**sea scallop salad,**  
green bean, tomato, sesame paste  
平貝ザラダとグリーンヴィン, トマト, 胡麻ドレッシング

간장과 와사비, 올리브 오일을 곁들인  
참치 튀김  
**blue fin tuna tempura,**  
soy, wasabi, extra virgin olive oil  
醤油とワサビ、オリーブオイルを添えたマクロてんぷら

당근과 사탕 무, 레몬 크림을 곁들인  
생강-고추 향의 바다가재 구이  
**ginger-chili flavored grilled lobster,**  
carrot, beet root, lemon cream  
にんじんとビート、レモンクリーム、ジンジャーチリ香りのロブスタ

간장 소스의 와규 안심 구이와  
호박씨, 앤다이브 피클, 홀스레디쉬 폼  
**soy glazed wagyu tenderloin,**  
pumpkin seeds, horseradish foam  
醤油ソースの和牛テンドーロイン  
カボチャ種, ホルスレデ-スィフオーム

모듬 생선과 야채를 곁들인 회덮밥  
**steamed rice,**  
sashimi, baby sprout  
新鮮な刺身と野菜を入れた丼飯

유자 커스타드와 자몽, 유자 카라멜, 후추를 넣은 오렌지 셔벳  
**yuzu custard, grapefruit, yuzu caramel,**  
**black pepper orange sorbet**  
ユズカスタードとオレンジシャーベット

커피 또는 차  
**coffee or tea**  
コーヒー又はティー

# 저녁 코스 dinner tastings

## 능수버드나무 neung-su bud namu

240 000 per person

망고와 캐비어를 곁들인 관자 세비체  
**sea scallop ceviche**, mango, osetra caviar  
マンゴーとカビアを添えた平貝セビチェ

아보카도 소스를 곁들인 바삭한 도미  
**sea bream crispy**, soy-avocado sauce  
アボカドソースを添えた鯛

파인애플 와사비 소스의 도로를 곁들인 생선회  
**namu style sashimi**, pineapple-wasabi sauce  
パイナップルわさびソースのトロを添えた刺身

새우, 닭가슴살과 은행, 유자향의 자연송이 스프  
**citron flavoured pine mushroom soup**,  
shrimp, chicken, ginkgo nut  
海老、鶏肉、銀杏入りの松茸スープ

당근과 사탕 무, 레몬 크림 소스, 생강-고추향의 바다가재 구이  
**ginger-chilli flavoured grilled lobster**,  
carrot, asparagus, beet root, lemon cream  
にんじんとビート、レモンクリーム、ジンジャーチリ香りのロブスタ

당근 셔벳  
**carrot sherbet**  
ニンジンシャーベット

앤초비 버터와 달콤한 장어 소스, 참깨 소스를 곁들인 와규 안심 구이  
**grilled wagyu tenderloin**,  
anchovy butter, sweet sea eel sauce, sesame sauce  
エンチョビバターと甘ったるい鰻ソースの和牛テnderローイン

장어와 거위간 스시  
**caramelized eel & foie gras sushi**  
鰻、フォアグラ寿司

고구마 크림과 망고 모찌  
**sweet potato cream, mango rice cake**  
さつまいもクリームとマンゴーもち

커피 또는 차  
**coffee or tea**  
コーヒー又はティー

고객님의 필요하신 특별 음식이 있으시면 저희 직원에게 미리 말씀해 주시기 바랍니다  
Please inform your server if you have any dietary requirements  
お客様の特別な注意が必要な場合は従業員にお知らせください。

# 매화나무 mae-hwa namu

150 000  
per person

토마토 타르타르와 시소 오일을 곁들인 그린 빈 샐러드  
**green bean salad**, tomato tartar, shiso oil  
トマトタルタルとしそオイルを添えたグリーンビーンサラダ

와사비 드레싱과 연근 튀김, 빨간 무를 곁들인 도미회  
**sea bream sashimi**,  
wasabi vinaigrette, fried lotus, red radish  
蓮根てんぷらとワサビビネグレットの鯛刺身

실파와 유자를 곁들인 생강향의 바다가재 스프  
**ginger flavoured lobster soup**,  
scallion, yuzu  
万能ねぎとユズを添えたジンジャー香りのロブスタスープ

간장과 와사비, 올리브 오일을 곁들인 참치 튀김  
**blue fin tuna tempura**,  
soy, wasabi, extra virgin olive oil  
醤油とワサビ、オリーブオイルを添えたマクロてんぷら

아보카도 샐러드와 폰즈 소스를 곁들인 와규 안심 구이  
**grilled wagyu tenderloin**,  
avocado, ponzu sauce  
アボカドザラダとポン酢ソースを添えた和牛テンドーロイン

간장-생강 소스의 생선 초밥과 미소-바질 드레싱의 소고기 초밥  
**namu style sushi – beef & fish**,  
soy-ginger sauce, miso-basil dressing  
醤油-生姜ソースの魚寿司と味噌 バジルドレッシングの牛肉寿司

코코넛과 레몬 케익과 당근 셔벳  
**coconut, lemon tower, carrot sherbet**  
ココナッツ、レモンケーキ ニンジンシャーベット

커피 또는 차  
**coffee or tea**  
コーヒー又はティー

고객님의 필요하신 특별 음식이 있으시면 저희 직원에게 미리 말씀해 주시기 바랍니다  
Please inform your server if you have any dietary requirements  
お客様の特別な注意が必要な場合は従業員にお知らせください。

Service charge and government taxes additional

# 살구나무 sal-gu namu

120 000  
per person

참깨 드레싱을 곁들인 배와 당근 샐러드  
**pear, carrot, sprouts salad, sesame dressing**  
ゴマドレッシングを添えたナシとニンジンサラダ

유자 와사비와 간장, 블랙 올리브 소스를 곁들인 참치회  
**tuna sashimi,**  
yuzu wasabi, soy sauce, black olive emulsion  
ユズわさびと醤油、ブラックオリーブソースのアカミ刺身

생선 무스 튀김을 곁들인 다시 스프  
**fried surimi, konbu broth**  
すりみ揚げ入りのコンブスープ

사케-유자 소스와 포도, 샬롯 피클을 곁들인 광어찜  
**poached halibut,**  
marinated grape, pickled shallot, sake-yuzu sauce  
酒ユズソースを添えたヒラメ空蒸し

가지-건포도 퓨레와 아사히 맥주 향의 야채,  
와사비를 곁들인 와규 등심 구이  
**grilled wagyu sirloin,**  
eggplant-raisin puree, asahi beer flavoured vegetable, whipped wasabi  
茄子、干しぶどうピューレとアサヒビール香の野菜と和牛 サーロイン

나무 스타일의 소고기 스투  
**namu style hayashi beef stew**  
ビーフシチュー

녹차-밤 양갱과 캄파리 셔벳  
**sweet jelly of green tea & chestnut, campari sherbet**  
羊羹とカンパリシャーベット

커피 또는 차  
**coffee or tea**  
コーヒー又はティー

고객님의 필요하신 특별 음식이 있으시면 저희 직원에게 미리 말씀해 주시기 바랍니다  
Please inform your server if you have any dietary requirements  
お客様の特別な注意が必要な場合は従業員にお知らせください。

Service charge and government taxes additional

# 미루나무 mi-ru namu

96 000  
per person

오렌지, 파인애플과 생강-참기름 드레싱을 곁들인 새싹 샐러드  
**fresh baby sprout salad,**  
orange, pineapple, ginger-sesame dressing  
오렌지, 파인애플, 생강, 참기름 드레싱의 샐러드

유자 소스와 새싹을 곁들인 참치와 아보카도 타르타르  
**tuna & avocado tartar,** yuzu foam, baby sprouts  
유자소스와 새싹을 곁들인 참치, 아보카도 타르타르

와사비 버터소스의 구운 왕새우, 버섯과 그린 빈  
**pan-fried king prawns & baby oyster mushrooms,**  
green beans, wasabi butter sauce  
와사비버터소스의 킹프론

매콤한 앤다이브와 크란베리-데리야끼 소스를 곁들인  
와규 등심 구이  
**grilled wagyu sirloin,**  
spicy endive, cranberry-teriyaki glaze  
매콤한 앤다이브와 크란베리-테리야끼소스를 곁들인 와규 서로인

연어를 곁들인 녹차 오차밥  
**steamed rice in green tea, salmon**  
연어를 곁들인 녹차 오차밥

고추를 넣은 리코타 치즈케익과 시소 아이스크림  
**chilli-ricotta cheese cake & shiso ice cream**  
고추를 넣은 리코타 치즈케익과 시소 아이스크림

커피 또는 차  
**coffee or tea**  
커피 또는 차

고객님의 필요하신 특별 음식이 있으시면 저희 직원에게 미리 말씀해 주시기 바랍니다  
Please inform your server if you have any dietary requirements  
고객님의 특별한 주의가 필요한場合は従業員にお知らせください。

Service charge and government taxes additional

## 전채 요리 cool

アピタイザー

얇게 자른 송로 버섯을 곁들인 토로 프로시우토

**toro prosciutto,**

sliced truffle, root vegetable

薄く切ったトリュフを添えたトロプロシウト

37 000

송로버섯 마요네즈와 폰즈 소스의 훈제 바다가재 샐러드

**semi smoked lobster salad,**

truffle mayonnaise, ponzu reduction

トリュフ マヨネーズとポン酢ソースの ロブスター ザラダ

37 000

미소 바질 드레싱이 어우러진 간장 향의 가지

**soy flavoured eggplant,**

miso-basil dressing

味噌バジルドレッシングの醤油香りのなす

15 000

관자 샐러드와 그린 빈, 토마토, 참깨 드레싱

**sea scallop salad,**

green bean, tomato, sesame paste

平貝ザラダとグリーンヴィン, トマト, 胡麻ドレッシング

17 000

머스타드 미소 드레싱의 닭고기 샐러드

**grilled chicken,**

baby sprout, mustard-miso dressing

味噌ドレッシングのチキンサラダ

21 000

향긋한 표고 버섯과 무, 바삭한 연근,

간장 샬롯 드레싱을 곁들인 샐러드

**salad of marinated shiitake,**

daikon, crisp lotus, soy shallot vinaigrette

しいたけ、だいこん、れんこん、

醤油シャロットドレッシングのサラダ

21 000

고객님의 필요하신 특별 음식이 있으시면 저희 직원에게 미리 말씀해 주시기 바랍니다

Please inform your server if you have any dietary requirements

お客様の特別な注意が必要な場合は従業員にお知らせください。

## 스프 pour

スープ

나무 스타일의 조개 스프

(돼지고기:국내산, 미국산)

**namu's pacific clam chowder,**

scallops, dashi, bacon(korean, imported pork)

ナムスタイルクラムチャウダースープ

15 000

새우, 도미, 닭가슴살과 은행을 곁들인

유자향의 자연송이 스프

**yuzu flavoured pine mushroom soup,**

tiger shrimp, snapper, chicken, ginkgo nut

海老、タイ、鶏肉、銀杏入りのマツタケスープ

16 000

생선 무스 튀김을 곁들인 다시 스프

**fried surimi, konbu broth**

すりみ揚げ入りのコンブスープ

16 000

## 튀김 crispy

テン普拉

야채 튀김 - 연근, 사탕무, 고구마, 허브

**root vegetable tempura**

lotus root, red beet, sweet potato, herbs

野菜てんぷら - 蓮根、砂糖大根、さつまいも、ハーブ

15 000

간장과 와사비, 올리브 오일을 곁들인 참치 튀김

**blue fin tuna tempura,**

soy, wasabi, extra virgin olive oil

醤油とワサビ、オリーブオイルを添えたマクロてんぷら

29 000

미소에 절인 흑대구 튀김

**kuromiso marinated black cod tempura,**

cucumber & radish sprout relish

味噌付けのタラてんぷら

20 000

왕새우 튀김, 바삭한 감자구이,

프로시우토 햄(돼지고기:미국산)과 머스타드 소스

**king prawn tempura,**

crispy potato, prociutto ham(USA pork), mustard sauce

車海老てんぷら、じゃがいも、プロシウトハムとモスタドソース

16 000

고객님의 필요하신 특별 음식이 있으시면 저희 직원에게 미리 말씀해 주시기 바랍니다

Please inform your server if you have any dietary requirements

お客様の特別な注意が必要な場合は従業員にお知らせください。

바다가재와 조개, 통전복과 버섯이 어우러진 해물탕  
seafood broth,  
lobster, shell fish, whole abalone, mushrooms  
ロブスターと貝、あわび、きのこを入れた海鮮鍋  
75 000

## 철판요리 fire 鉄板焼き

나무 스타일의 모듬 구이  
assorted beef, lamb, seafood, shellfish  
from the teppan grill, dipping sauces  
ナムスペシャル鉄板焼き盛り合わせ  
140 000

육류 모듬 구이  
teppan grilled beef, lamb,  
dipping sauces  
最上級肉類盛り合わせ  
90 000

해산물 모듬 구이  
teppan grilled seafood, shellfish,  
dipping sauces  
海産物盛り合わせ  
95 000

고객님의 필요하신 특별 음식이 있으시면 저희 직원에게 미리 말씀해 주시기 바랍니다  
Please inform your server if you have any dietary requirements  
お客様の特別な注意が必要な場合は従業員にお知らせください。

Service charge and government taxes additional

## 후식 sweet

デザート

구운 사과와 와사비 아이스크림, 호두 소스  
**caramelized apple, walnut emulsion, wasabi ice cream**  
焼いたりんごとわさびアイスクリーム、くるみソース  
12 000

코코넛과 레몬 케익과 당근 셔벳  
**coconut, lemon tower, carrot sherbet**  
ココナッツ、レモンケーキ ニンジンシャーベット  
12 000

고추를 넣은 리코타 치즈케익과  
시소 아이스크림  
**chilli-ricotta cheese cake,**  
**shiso ice cream**  
リコッタチーズケーキとシソアイスクリーム  
12 000

파인애플 스프링 롤과 사케 아이스크림  
**golden pineapple spring roll,**  
**sake ice cream**  
パイナップル春巻きと酒アイスクリーム  
12 000

고구마 크림과 망고 모찌  
**sweet potato cream, mango rice cake**  
さつまいもクリームとマンゴーもち  
12 000

고객님의 필요하신 특별 음식이 있으시면 저희 직원에게 미리 말씀해 주시기 바랍니다  
Please inform your server if you have any dietary requirements  
お客様の特別な注意が必要な場合は従業員にお知らせください。

## 생선회, 스시 raw

刺身、寿司

나무에서만 드실 수 있는 모듬 생선회

### ultimate sashimi platter

スペシャル刺身盛り合わせ

165 000

나무 스타일의 모듬 생선회

### wonderful sashimi platter

ナムスタイル刺身盛り合わせ

125 000

나무가 자랑하는 스시

### fantastic sushi

スペシャル寿司盛り合わせ

80 000

나무 스타일의 스시

### wow sushi

ナムスタイル寿司盛り合わせ

65 000

피스타치오를 버무린 아보카도 아이스크림과

수박을 곁들인 광어회

### halibut sashimi,

pistachio-crusted avocado ice cream, watermelon

ピスタチオを和えたアボカドアイスクリームと

すいかを添えた平目

24 000

와사비 드레싱과 연근 튀김,

빨간 무를 곁들인 도미회

### sea bream sashimi,

wasabi vinaigrette, fried lotus, red radish

蓮根てんぷらとワサビビネグレットの鯛刺身

24 000

석류를 곁들인 도로 생선회

### toro sashimi,

pickled radish, pomegranate

ザクロを添えたトロ刺身

48 000

3 가지 맛을 느끼실 수 있는 참치

### akami tuna 3 ways

(tartar, ceviche, sashimi)

まくろのタタール、セヴィーチェ、刺身

24 000

고객님의 필요하신 특별 음식이 있으시면저희 직원에게 미리 말씀해 주시기 바랍니다

Please inform your server if you have any dietary requirements

お客様の特別な注意が必要な場合は従業員にお知らせください。

## 메인 요리 hot

メイン料理

간장-오렌지 드레싱의 두부 구이

**pan fried bean curd,**  
baby sprouts, sesame,  
soy sauce, orange dressing  
醤油オレンジドレッシングの焼かれた豆腐  
18 000

흰 된장에 절여 구운 도미,

새콤달콤한 오이와 무순이 그리고 새콤한 간장 소스

**saiko yaki black sea bream,**  
sweet & sour cucumber, radish sprout, soy citrus glaze  
白ミソにつけた焼きタイと甘酸っぱいきゅうり、がいわれ  
32 000

앤초비 버터와 달콤한 장어 소스,

참기름 향의 땅콩 소스를 곁들인

와규 안심 구이

**grilled wagyu tenderloin,**  
anchovy butter, sweet sea eel sauce, sesame-peanut sauce  
エンチョビバターと甘ったるい鰻ソースの和牛テnderロイン  
58 000

당근과 사탕 무, 레몬 크림을 곁들인

생강-고추향의 바다가재 구이

**ginger-chili flavored grilled lobster,**  
carrot, asparagus, beet root, lemon cream  
にんじんとビート、レモンクリーム、ジンジャーチリ香りのロブスタ  
140 000

베이컨 (돼지고기:국내산, 미국산)에 싼 팽이버섯, 에다마메 콩,

샬롯과 마늘 오싱코를 곁들인

폰즈 소스의 와규 등심 구이

**poznu grilled wagyu sirloin,**  
bacon (korean, imported pork) wrapped enoki mushroom,  
edamame bean, shallot & garlic oshinko  
えのきが入ってあるベーカン巻き、枝豆、にんにくおしんこ  
ポーンズソースの和牛サーロイン  
48 000

고객님의 필요하신 특별 음식이 있으시면 저희 직원에게 미리 말씀해 주시기 바랍니다  
Please inform your server if you have any dietary requirements  
お客様の特別な注意が必要な場合は従業員にお知らせください。

## 식사 bowls

食事

데리야끼 소스로 구운 장어덮밥  
**teriyaki glazed water eel on rice,**  
garlic chips, bonito flakes  
照り焼きソースに焼いた鰻丼  
38 000

해산물을 넣은 매콤한 우동  
**spicy seafood udong noodles,**  
shrimp, scallop, squid, crown daisies, bean sprouts  
スパイス海産物うどん  
27 000

다양한 해물과 야채를 넣은 야끼우동  
**pan fried udong noodles,**  
shrimp, scallops, squid, onions  
海産物焼きうどん  
27 000

산마와 연어알, 성게알과 무순을 곁들인  
차가운 녹차 소바  
**green tea soba,**  
grated yam, salmon roe, sea urchin, mustard cress  
ヤマイモ、ウニ、いくら入りの冷そば  
27 000

관자와 야채를 넣은 김치 볶음밥  
**kimchi fried rice,**  
scallops, young vegetables  
貝柱と野菜を入れたキムチフライドライス  
29 000

모듬 생선과 야채를 곁들인 덮밥  
**steamed rice,**  
sashimi, baby sprout, 2 sauces  
新鮮な刺身と野菜を入れた丼飯  
65 000

고객님의 필요하신 특별 음식이 있으시면저희 직원에게 미리 말씀해 주시기 바랍니다  
Please inform your server if you have any dietary requirements  
お客様の特別な注意が必要な場合は従業員にお知らせください

## sushi per piece

### 선택 초밥

you can enjoy various sushi per slice  
おこのみ寿司

"sake"-salmon	연어 7000 さけ
"hirame"-halibut	광어 8000 ひらめ
"tai"-sea bream	도미 8000 たい
"akami"- tuna	참치 11 000 あかみ
"toro"- belly of tuna	도로 22 000 とろ
"awabi"- abalone	전복 13 000 あわび
"unagi"- eel	민물장어 8000 うなぎ
"amaebi"- sweet shrimp	단새우 8000 あまえび
"mirugai"- giant clam	미루가이 조개 12 000 みるがい
"akagai"- ark shell	피조개 8000 あかがい

	관자
"kaibashira"- scallop	7000 かいばしら
	성게알
"uni" - sea urchin	10 000 うに
	청어알
"kazunoko" - herring roe	10 000 かずのこ
	연어알
"ikura" - salmon roe	10 000 いくら
	갑오징어
"ika" - cuttlefish	8000 いか
	문어
"dako" - octopus	8000 だこ

고객님의 필요하신 특별 음식이 있으시면  
 저희 직원에게 미리 말씀해 주시기 바랍니다  
 Please inform your server  
 if you have any dietary requirements  
 お客様の特別な注意が必要な場合は従業員にお知らせください。

Service charge and government taxes additional

## 수선화

スイセン

90 000  
per person

참깨 드레싱을 곁들인

배와 당근 샐러드

**pear, carrot, sprouts salad,**

sesame dressing

ごまドレッシングをかけた梨と人参サラダ

나무 스타일의 조개 스프

**namu's pacific clam chowder,**

scallops, dashi, bacon

ナムスタイルの貝チャウダースープ

왕새우와 메로

**king prawn & mero**

特大海老とメロ

버섯모듬과 야채

**assorted mushroom & vegetable**

きのこ野菜

와규 등심과 양갈비

**wagyu sirloin & lamb**

和牛サーロインと羊カルビ

마늘 볶음밥

**garlic fried rice, vegetable, soy**

ニンニクライスと味噌汁

파인애플 스프링 롤과

사케 아이스크림

**golden pineapple spring roll,**

sake ice cream

パイナップル春巻きと酒アイスクリーム

커피 또는 차

**coffee or tea**

コーヒー又はティー

## 제비꽃

스미레

110 000  
per person

참깨 드레싱을 곁들인

배와 당근 샐러드

**pear, carrot, sprouts salad,**

sesame dressing

ごまドレッシングをかけた梨と人参サラダ

생선 무스 튀김을 곁들인

다시 스프

**fried surimi, konbu broth**

揚げたすりみ入りのコンブ澄し汁

왕새우, 연어와 관자

**king prawn & scallop & salmon**

特大海老と貝柱とサケ

버섯모듬과 야채

**assorted mushroom & vegetable**

きのこ野菜

와규 꽃등심과 양갈비

**rib eye & lamb**

ヒレと羊カルビ

마늘 볶음밥

**garlic fried rice, vegetable, soy**

ニンニクライスと味噌汁

녹차-밤 양갱과 캄파리 셔벳

**sweet jelly of green tea & chestnut,**

**campari sherbet**

ようかんとカンパリシャーベット

커피 또는 차

**coffee or tea**

コーヒー又はティー

# 민들레

タンポポ

200 000  
per person

포아그라와 망고구이  
**japan spiced foie gras,**  
caramelized mango  
フォアグラとマンゴー

새우, 닭가슴살과 은행을 곁들인  
유자향의 자연송이 스프  
**yuzu flavored pine mushroom soup,**  
tiger shrimp, chicken, ginkgo nut  
海老、鶏肉、銀杏、松茸のスープ

참다랑어 타타키  
**blue fin tuna akami tataki**  
赤身タタキ

전복과 조개류  
**shell fish & abalone**  
貝類とアワビ

버섯모듬과 야채  
**assorted mushroom & vegetable**  
きのこ野菜

레몬 크림을 곁들인 바다가재  
**ginger-chili flavored half lobster,**  
lemon cream  
レモンクリームがついているロブスタ

셰프가 추천하는 2 종류의 육류  
**chef recommend 2 kinds meat**  
シェフがおすすめするお肉二種類

마늘 볶음밥  
**garlic fried rice, vegetable, soy**  
ニンニクライスと味噌汁

코코넛과 레몬 케익과 당근 셔벳  
**coconut, lemon tower, carrot sherbet**  
ココナッツ、レモンケーキ ニンジンシャーベット

커피 또는 차  
**coffee or tea**  
コーヒー又はティー

## 은방울꽃

スズラン

300 000  
per person

최상급 오세트라 캐비어와 성게알  
**uni on the spoon, premium osetra caviar, chives**  
オセツラキャビアとウニ

미소 바질 드레싱이 어우러진 간장 향의 가지  
**soy flavored eggplant, miso-basil dressing**  
味噌バジルドレッシングの醤油香りのなす

포아그라와 망고구이  
**japan spiced foie gras,**  
caramelized mango  
フォアグラとマンゴー

새우, 닭가슴살과 은행을 곁들인  
유자향의 자연송이 스프  
**yuzu flavored pine mushroom soup,**  
tiger shrimp, chicken, ginkgo nut  
海老、鶏肉、銀杏、松茸のスープ

참다랑어 도로 타타키  
**bleu fin tuna toro tataki**  
大トロタタキ

전복과 조개류  
**shell fish & abalone**  
貝類とアワビ

버섯모듬과 야채  
**assorted mushroom & vegetable**  
きのこ野菜

레몬 크림을 곁들인 바다가재  
**ginger-chili flavored half lobster,**  
lemon cream  
レモンクリームがついているロブスタ

쉐프가 추천하는 2 종류의 육류  
**chef recommend 2 kinds meat**  
シェフがおすすめるお肉二種類

마늘 볶음밥  
**garlic fried rice, vegetable, soy**  
ニンニクライスと味噌汁

고추를 넣은 리코타 치즈케익과 시소 아이스크림  
**chilli-ricotta cheese cake & shiso ice cream**  
チリ入りのリコッタチーズケーキとしそアイスクリーム

커피 또는 차  
**coffee or tea**  
コーヒー又はティー

# 초밥 코스 taste of sushi

140 000  
per person

오늘의 맛있는 한 점

**welcome dish**

今日のひとぐち

셰프가 준비한 샐러드

**chef's salad**

シェフのおすすめサラダ

5 종 모듬 스시

1<sup>st</sup> sushi: toro (1pc), tuna (1pc), white fish (2pcs), salmon (1pc)

五つの寿司コレクション

생선 무스 튀김을 곁들인 다시 스프

**fried surimi, konbu broth**

すりみ揚げ入りのコンブスープ

나무 스타일의 생선구이

**namu style grilled fish**

季節の焼き魚

7 가지 맛을 느끼실 수 있는 스시

2<sup>nd</sup> sushi: abalone (1pc), clam (1pc), toro(1pc), shrimp(1pc),  
eel (1pc), crab meat (1pc), sea bream(1pc)

七つの寿司コレクション

된장국

**miso soup**

味噌汁

녹차-밤 양갱과 캄파리 셔벳

**sweet jelly of green tea & chestnut, campari sherbet**

羊羹とカンパリシャーベット

커피 또는 차

**coffee or tea**

コーヒー又はティー

josen tarusake 1 carafe (krw 30 000)를 함께 주문하시면

무제한 즐기실 수 있습니다

(min 2 people)

you can enjoy unlimited sake carafe

when you order taste of sushi with josen tarusake 1 carafe (krw 30 000)

고객님의 필요하신 특별 음식이 있으시면 저희 직원에게 미리 말씀해 주시기 바랍니다

Please inform your server if you have any dietary requirements

お客様の特別な注意が必要な場合は従業員にお知らせください。