

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 다이닝룸과
비즈니스 디너에 적합한 두 개의 웨스턴 다이닝룸도 준비되어 있습니다.
또한 조용하고 프라이빗한 바(liquid),
스시와 사시미를 위한 공간인 아이스(ice)
그리고 그릴과 철판요리를 즐길 수 있는 액션(action) 등이 있습니다.

w seoul walkerhill namu 레스토랑에서는
닭고기, 쌀, 배추김치는 국내산을 사용하며,
도미는 일본산, 장어와 광어는 국내산을 사용합니다

코스메뉴에는 120g, a la carte 메뉴에는 180g 쇠고기가 제공됩니다.

contemporary japanese style at its finest.
experience a variety of specialties,
at our sushi and sashimi bar,
teppan-yaki station and a la carte dining.
experience our traditional japanese private rooms,
liquid bar and western style dining rooms

w seoul walkerhill namu restaurant provides
domestic chicken, rice, kimchi,
eel & halibut and only sea bream is from japan.

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

음식과 관련하여 알러지가 있으신 분은 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.
If you have any food allergies or intolerances, please inform our waiting staff

service charge and government taxes additional

철판-action

은행
ぎん-なん
ginkgo nut

140 000
per person

오늘의 웰컴
今日の一口
welcome dish

3종 생선회
3点盛り刺身
3kinds sashimi

오늘의 스프
今日のスープ
today's soup

셰프가 준비하는 야채
季節の野菜
today's recommended vegetables

계절 생선 구이
季節の焼き魚
grilled seasonal fish

쇠고기 안심(미국산)과 샐러드
ステーキロインとサラダ
beef tenderloin & salad

식사
食事
rice or noodle

후식
デザート
dessert

커피 또는 호지차
コーヒー又はほうじ茶
coffee + decaffeinated or hojicha

service charge and government taxes additional

철판-action

대추
なつめ
jujube

180 000
per person

오늘의 웰컴
今日の一口
welcome dish

캐비아를 곁들인 3종 생선회
キャビアを添えた3点刺身
3kinds sashimi with caviar

오늘의 스프
今日のスープ
today's soup

셰프가 준비하는 야채
季節の野菜
today's recommended vegetables

전복을 곁들인 해산물
あわびを入り海産物
seafood with abalone

쇠고기 안심(미국산)과 샐러드
テンダーロインとサラダ
beef tenderloin & salad

식사
食事
rice or noodle

후식
デザート
dessert

커피 또는 호지차
コーヒー又はほうじ茶
coffee + decaffeinated or hojicha

service charge and government taxes additional

철판-action

호두
くるみ
walnut

250 000
per person

오늘의 웰컴
今日の一口
welcome dish

캐비아와 도로를 곁들인 3종 생선회
キャビアとトロを添えた3点刺身
3kinds sashimi with caviar & toro

오늘의 스프
今日のスープ
today's soup

셰프가 준비하는 야채
季節の野菜
today's recommended vegetables

바닷가재울 곁들인 해산물
ロブスターを入り海産物
seafood with lobster

프라임 쇠고기 등심(미국산)과 샐러드
プライムサーロインとサラダ
prime beef sirloin & salad

식사
食事
rice or noodle

후식
デザート
dessert

커피 또는 호지차
コーヒー又はほうじ茶
coffee + decaffeinated or hojicha

service charge and government taxes additional

farmers market @ namu

130 000
per person

w seoul-walkerhill 의 farmers market 메뉴는 친환경적인 조건에서
생산된 국내산 식재료만을 특별히 선별하여 준비 되었습니다.
all the ingredients used in this special menu are grown
and sourced in korea as part of w seoul-walkerhill's efforts
to promote organic and sustainable products.

토마토와 그린 빈을 곁들인 숙복 샐러드
steamed abalone salad, tomato & green bean

다시로 끓인 소꼬리 수프(쇠고기:국내산), 무우 & 붉은 고추,
dashi based ox-tail hot soup, daikon & red chilli

연근뿌리, 사탕무, 고구마, 허브의 야채 튀김
root vegetable tempura,
lotus root, red beet, sweet potato & herbs

참깨와 땅콩소스, 한우 안심구이(쇠고기:국내산)
grilled hanwoo tenderloin,
sesame-peanut sauce

꿀 간장 소스, 두부모찌 볼
tofu mochi ball , honey soy sauce

커피 또는 호지차
coffee + decaffeinated or hojicha

service charge and government taxes additional

private lunch
나무 스타일의 도시락
弁当
wento

58 000
per person

샐러드
サラダ
mixed salad

계절 생선회
お造り
seasonal sashimi

튀김 요리
天ぷら
tempura

구이 요리
焼き物
grilled dish

후식
デザート
namu's dessert

식사 메뉴는 선택 가능합니다
食事のメニューは、選択出来ます。
please choose from

매콤한 해산물 우동
海鮮スパイシーうどん
spicy seafood udon

장어덮밥
鰻井
eel rice

해산물 야끼 우동
海鮮焼きうどん
pan fried seafood udon

회덮밥
刺身井
sashimi rice

가게우동
かけうどん
japanese clear udon

생선초밥
寿司盛り合わせ
Sushi

service charge and government taxes additional

lunch
나무 스타일의 도시락
弁当
wento

52 000
per person

샐러드
サラダ
mixed salad

계절 생선회
お造り
seasonal sashimi

튀김 요리
天ぷら
assorted tempura

구이 요리
焼き物
grilled dish

후식
デザート
namu's dessert

식사 메뉴는 선택 가능합니다
食事のメニューは、選択出来ます。
please choose from

매콤한 해산물 우동
海鮮スパイシーうどん
spicy seafood udon

장어덮밥
鰻井
eel rice

해산물 야끼 우동
海鮮焼きうどん
pan fried seafood udon

회덮밥
刺身井
sashimi rice

가게우동
かけうどん
japanese clear udon

생선초밥
寿司の盛り合わせ
sushi

service charge and government taxes additional

lunch
스시 코스
すしコース
sushi set menu

72 000
per person

버섯 샐러드
きのこサラダ
mushroom salad

모듬 생선회
刺身の盛り合わせ
assorted sashimi

튀김 요리
天ぷら
assorted tempura

생선 초밥
寿司の盛り合わせ
namu's sushi

식사
食事
rice or noodles

후식
デザート
namu's dessert

커피 또는 호지차
コーヒー又はほうじ茶
coffee + decaffeinated or hojicha

service charge and government taxes additional

lunch
쇠고기 철판 코스
牛肉鉄板コース
beef teppan set menu

88 000
per person

살짝 구운 해산물 샐러드
海産物サラダ
grilled seafood salad

모듬 생선회
刺身の盛り合わせ
assorted sashimi

생선 구이
焼き魚
grilled fish

튀김 요리
天ぷら
assorted tempura

쇠고기 등심 철판(미국산)
サーロイン牛肉鉄板焼き
beef sirloin teppanyaki (120g)

식사
食事
rice or noodles

후식
デザート
namu's dessert

커피 또는 호지차
コーヒー又はほうじ茶
coffee + decaffeinated or hojicha

service charge and government taxes additional

dinner
보리수
borisu

130 000
per person

우메보시 석류 소스의 유기농 복숭아 샐러드
うめぼしザクロソースの桃サラダ
organic peach salad, umeboshi pomegranate sauce

가지콩, 은행, 새우를 넣은 연두부 스프
枝豆, 銀杏, 海老入りの豆腐スープ
soft bean curd soup, edamame, ginkgo nuts, shrimp

우메시소, 폰즈소스를 곁들인 도미, 광어회
梅干し, ポン酢を添えた鯛と平目
sea bream & halibut sashimi, umeshiso, ponzu sauce

갈릭 오일 메쉬, 쇠고기 등심 철판구이(미국산)
サーロイン牛肉鉄板焼きとにんにくオイルマッシュ
teppan-grilled beef sirloin, garlic oil mash, eggplant & onion

메로 검은콩 간장조림과 야채 볶음밥
メロ煮込みと野菜チャーハン
broiled mero fillet, soy black bean sauce,
vegetable fried rice

달콤한 카스테라와 라임 셔벗
カステラとライムシャーベット
sweet castellan & lime sorbet

커피 또는 호지차
コーヒー又はほうじ茶
coffee + decaffeinated or hojicha

service charge and government taxes additional

dinner
산수유
sansuu

160 000
per person

가지젤리와 부드러운 문어찜
茄子ゼリーとたこ蒸し物
braised octopus, egg plant jelly, baby sprouts

산양 산삼과 실 다시마를 넣은 종합 스프
栽培山参とコンブ入りの京菜スープ
clear clam soup, wild ginseng, sea tangle

아브루가 캐비어를 올린 아까미와 관자회
アブルがキャビアを添えた赤身とスカロップ刺身
soy marinated akami & scallop sashimi, avruga caviar

달콤한 포도알과 은대구 구이
銀鱈焼きと甘い葡萄
grilled black cod, sweet grape, teriyaki sauce

커리 솔트를 곁들인 왕새우 튀김
カレーソルトを添えた車海老天婦羅
king prawn tempura, curry salt

나무 스타일의 생선 초밥
寿司の盛り合わせ
namu style sushi

or 쇠고기 안심 철판구이(미국산)
テンドーロイン牛肉鉄板焼き
teppan grilled tenderloin,
roasted beet root & onion

밤 양갱과 검정쌀 아이스크림
栗よう-かんと黒米アイスクリーム
marron yokan & black rice ice cream

커피 또는 호지차
コーヒー又はほうじ茶
coffee + decaffeinated or hojicha

service charge and government taxes additional

dinner
화수목
hwasumok

200 000
per person

사과 후추 셔벗을 올린 단호박 스프
りんごとしょうシャーベットを添えたカボチャスープ
sweet pumpkin soup, apple pepper sorbet

토마토와 그린 빈을 곁들인 전복 샐러드
トマトとグリーンビーンを添えたアワビサラダ
steamed abalone salad, tomato & green bean

3 가지 맛 소스의 생선회
三点盛り刺身と三種類のソース
3 kind's sashimi, 3 kind's sauce

구운 관자와 어린 죽순
スカロップ焼きと竹の子
grilled sea scallop, baby white bamboo shoot

새싹을 곁들인 소갈비살 튀김(호주산)
牛カルビー肉のテンプラ
slow cooked beef short rib tempura, baby sprouts

마늘과 고추를 올려 오븐에 구운 바닷가재
ニンニクとチリソースのロブスタ焼き
oven-roasted lobster, garlic & red chilli, grilled lemon

구운 버섯을 곁들인 녹차 소면
きのこ焼きを添えたグリーンティー素麺
green tea somen noodles, grilled agaric mushroom

유자와 딸기 무스
ウズといちごムース
yuzu & strawberry dome

커피 또는 호지차
コーヒー又はほうじ茶
coffee + decaffeinated or hojicha

service charge and government taxes additional

전채 요리
アピタイザー
appetizers

바닷가재 샐러드
ロブスターサラダ
maine lobster salad, ponzu
45 000

토마토와 그린 빈을 곁들인 전복 샐러드
トマトとグリーンビーンを添えたアワビサラダ
steamed abalone salad, tomato & green bean
35 000

살짝 구운 해산물 샐러드
海産物サラダ
grilled seafood salad
32 000

가지젤리와 부드러운 문어찜
茄子ゼリーとたこ蒸し物
braised octopus, egg plant jelly, baby sprouts
25 000

버섯 샐러드
きのこサラダ
mushroom salad, oriental dressing
22 000

우메보시 석류 소스의 유기농 복숭아 샐러드
うめぼしザクロソースの桃サラダ
organic peach salad, umeboshi pomegranate sauce
22 000

미소 가지 샐러드
茄子サラダ
soy flavoured eggplant salad, miso dressing
18 000

두부 구이
豆腐のステーキ
pan fried bean curd, dashi broth
18 000

service charge and government taxes additional

생선회, 스시
刺身、寿司
sashimi & sushi

나무 모듬 생선회
スペシャル刺身盛り合わせ
ultimate sashimi tasting
120 000

나무 5종 생선회
5点刺身盛り合わせ
wow sashimi tasting (5 kinds of fish)
85 000

나무 모듬 스시
スペシャル寿司盛り合わせ
fantastic sushi selection
75 000

나무 창작 스시
ナムスタイル創作寿司
namu's creative sushi selection
85 000

참치 아까미회
赤身
akami sashimi
60 000

흰살 생선회
白身
white fish sashimi
70 000

전복회
鮑
abalone sashimi
70 000

service charge and government taxes additional

스프
スープ
soups

산양 산삼과 실 다시마를 넣은 종합 스프
栽培山参とコンブ入りの京菜スープ
clear clam soup, wild ginseng, sea tangle
28 000

송이버섯 스프
松茸スープ
pine mushroom soup, shrimp
23 000

가지콩, 은행, 새우를 넣은 연두부 스프
枝豆, 銀杏, 海老入りの豆腐スープ
soft bean curd soup, edamame, ginkgo nuts, shrimp
18 000

사과 후추 셔벗을 올린 단호박 스프
りんごところしょうシャーベットを添えたカボチャスープ
sweet pumpkin soup, apple pepper sorbet
18 000

철판요리
鉄板焼き
teppan grill

육류 모듬 철판구이(쇠고기:미국산, 양갈비:뉴질랜드산)
肉盛り合わせ鉄板焼き
teppan grilled meats (tenderloin, sirloin, rib eye, baby lamb)
80 000

해산물 모듬 철판구이
海産物盛り合わせ鉄板焼き
teppan grilled seafood (lobster, abalone, scallops, mero)
95 000

service charge and government taxes additional

튀김
天ぷら
tempura

모듬 튀김
天ぷら盛り合わせ
assorted tempura
45 000

새싹을 곁들인 쇠고기 안심 튀김(쇠고기:미국산)
牛肉テンドーロインテン普拉
slow cooked beef tenderloin tempura, sprouts (100g)
32 000

새우 튀김
海老天ぷら
tiger shrimp tempura
23 000

새우 가라아게
海老の唐揚げ
shrimp karaage
23 000

야채 튀김
野菜天ぷら
vegetable tempura
20 000

커리 솔트를 곁들인 왕새우 튀김(1pc)
カレーソルトを添えた車海老天婦羅
king prawn tempura, curry salt
18 000

메인 요리
メイン料理
main

은대구 구이
銀鱈焼き
grilled black cod, teriyaki sauce
46 000

도미 구이
鯛西京焼き
saikyo yaki black sea bream, pickled rotus roots
46 000

푸아그라 구이(푸아그라:프랑스산)
フォアグラ焼き
miso glazed foie gras,
umeboshi, dry persimmon
32 000

쇠고기 안심 철판구이(쇠고기:미국산)
テンドーロイン鉄板焼き
grilled beef tenderloin, shrimp croquette
62 000

쇠고기 등심 철판구이(쇠고기:미국산)
サーロイン鉄板焼き
grilled beef sirloin, spring onion, seaweed
52 000

마늘과 고추를 올려 오븐에 구운 바닷가재
ニンニクとチリソースのロブスタ焼き
oven-roasted lobster, garlic & red chilli, grilled lemon
100 000

계절 생선 냄비(매운탕 또는 지리)
季節の魚なべ-もの(韓国風又はちり)
seasonal fish stew(spicy or clear)
market price

service charge and government taxes additional

식사
食事
rice

장어 덮밥
鰻井

soy glazed eel, steamed rice, bonito
48 000

회덮밥
刺身井

sashimi rice, baby sprouts & negi
63 000

쇠고기 철판구이 덮밥(쇠고기:미국산)
牛肉鉄板焼き井

teppan beef rice, spring onion, grilled vegetables(120g)
48 000

자연송이 볶음밥
松茸焼きご飯

matsutake fried rice
32 000

해산물 볶음밥
海産物焼きご飯

seafood fried rice
40 000

메로 검은콩 간장조림과 야채 볶음밥
メロ煮込みと野菜チャーハン

broiled mero fillet, vegetable fried rice
36 000

참치 간장절임 덮밥
まぐろ井

akami tsuke rice, nori, avocado
45 000

service charge and government taxes additional

식사
食事
noodles

매콤한 해산물 우동
海鮮スパイシーうどん

spicy seafood udon, shellfish & scallion
35 000

해산물 야끼 우동
海鮮焼きうどん

pan fried udon, shrimp, scallops
35 000

튀김 우동
天ぷらうどん

tempura tsukimi udon, hot spring egg
28 000

가게 우동
かけうどん

japanese style clear udon
22 000

산마 녹차 소바
冷そば

green tea soba
32 000

따뜻한 튀김 소바
天ぷらそば

tempura soba
28 000

구운 버섯을 올린 온소면
きのこ焼きを添えた温索麵

green tea somen noodles, grilled agaric mushroom
25 000

후식
デザート
desserts

허니 소이 소스와 두부 모찌
ハニー醤油ソースと豆腐もち
honey soy sauce & tofu ball
15 000

달콤한 카스테라와 라임 셔벗
カステラとライムシャーベット
sweet castellan & lime sorbet
15 000

밤 양갱과 검정쌀 아이스크림
栗よう-かんと黒米アイスクリーム
marron yokan & black rice ice cream
15 000

유자와 딸기 무스
ユズといちごムース
yuzu & strawberry dome
15 000

계절 과일과 코코넛 셔벗
新鮮な果物とココナッツシャーベット
fresh fruits, coconut sorbet
15 000

녹차 아이스크림 모나카
緑茶アイスクリームモナカ
japanese green tea ice cream monaca
15 000

도시락 스타일의 후식
デザートのお弁当詰合せ
bento box of japanese desserts
25 000 (to share for 2)

service charge and government taxes additional

lunch
오히루 스시
おひるすし
ohiru sushi

(only available at the Ice counter)

68 000
per person

셰프 샐러드
今日のサラダ
mixed salad

모듬 스시
寿司盛り合わせ
today's sushi

우동 또는 소바
うどん又は冷茶そば
udon
or
green tea soba

후식
デザート
namu's dessert

커피 또는 호지차
コーヒー又はほうじ茶
coffee + decaffeinated or hojicha

service charge and government taxes additional

ice

오마카세는 셰프의 정성과 마음으로
준비하는 음식을 뜻합니다.

omakase means 'from the heart', a true expression
of what goes into the preparation of this tasting menu.
The chef will take you on a journey, presenting a series of
dishes that can incorporate not only sushi & sashimi
but grilling, searing and simmering.

오마카세 스시

おまかせすし

omakase sushi

140 000

per person

사케 칵테일
日本酒カクテル
sake cocktail

오늘의 한 점
今日の一口
welcome dish

계절 생선회
刺身5貫
5 pieces sashimi

오늘의 스프
今日のスープ
soup

모듬 스시
伝統寿司と創作寿司
sushi

튀김 또는 구이 요리
天ぷら又は焼き物
tempura or grilled dish

데마끼
手巻き
temaki

후식
デザート
dessert

커피 또는 호지차
コーヒー又はほうじ茶
coffee + decaffeinated or hojicha

service charge and government taxes additional

오마카세 생선회
おまかせさしみ
omakase sashimi

160 000
per person

사케 칵테일
日本酒カクテル
sake cocktail

오늘의 한 점
今日の一口
welcome dish

셰프 샐러드
今日のサラダ
chef's salad

계절 생선회
お造り
seasonal sashimi

오늘의 스프
今日のスープ
soup

튀김 또는 구이 요리
天ぷら又は焼き物
tempura or grilled dish

식사
食事
udon, soba or sushi

후식
デザート
dessert

커피 또는 호지차
コーヒー又はほうじ茶
coffee + decaffeinated or hojicha

service charge and government taxes additional

sushi & sashimi on ice

그날의 가장 신선한 재료로 만든 최고의 일식을 W 스타일로
아름답게 담아내는 컨템포러리 재패니즈 레스토랑 나무에서
장인 정신이 깃든 스시와 사시미를 즐겨보세요.

Step into W style contemporary japanese restaurant
namu and Indulge at ice counter.
special sushi and sashimi crafted by the award winning
team will make the evening enjoyable.

모듬 스시 寿司の盛り合わせ sushi

85 000
per person

모듬 생선회 刺身の盛り合わせ sashimi

120 000
per person

service charge and government taxes additional

선택 초밥
おこのみ寿司
sashimi & sushi per piece
you can enjoy per slice

도로 とろ toro - belly of tuna	22 000
참치 あかみ akami - tuna	11 000
방어 ぶり buri - yellowtail	8 000
가다랑어 かつお katsuo - bonito	8 000
학꽂치 さより sayori - horn fish	7 000
연어 さけ sake - salmon	8 000
새우 えび ebi - shrimp	8 000
단새우 あまえび amaebi - sweet shrimp	8 000
광어 ひらめ hirame - halibut	8 000
광어 지느러미 えんがわ engawa - halibut fin	12 000
도미 たい tai - sea bream	8 000

문어 たこ tako - octopus	8 000
갑오징어 いか ika - cuttle fish	8 000
계란 たまご tamago - egg	6 000
쇠고기(미국산) 牛肉 beef	12 000

roll & maki

캘리포니아 롤 カリフォルニアロール california roll	25 000
튀김 롤 天ぷらロール tempura roll	35 000
네기도로 마끼 ねぎとろ巻き negitoro maki	45 000
데까 마끼 てっ-かまき teka maki	20 000
갯빠 마끼 かっぱまき kappa maki	10 000
간뽀 마끼 かん-びょうまき kanbyo maki	10 000
우메시소 마끼 うめしそまき umesiso maki	10 000

service charge and government taxes additional

조개류
shellfish

피조개 あかがい akagai - ark shell	8 000
관자 かいばしら kaibashira - scallop	8 000
미루가이 조개 みるがい mirugai - giant clam	8 000
가리비 ほたてがい hotategai - scallop	7 000
새조개 とりがい torigai - cockle	8 000
전복 あわび awabi - abalone	13 000

알류
roe

연어알 いくら ikura - salmon roe	8 000
날치알 とびこ tobiko - flying fish roe	8 000
성게알 うに Uni - sea urchin	10 000
청어알 かずのこ kazunoko - herring roe	12 000

service charge and government taxes additional

계절생선
seasonal fish

농어
すずき
suzuki - sea bass market price

민어
にべ
nibe - croaker market price

고등어
さば
saba - mackerel market price

전어
こはだ
kohada - gizzard market price

전갱이
あじ
aji - horse mackerel market price

보리새우
おどり
odori - small shrimp market price