

IRASSHAIMASE



À LA CARTE

S
U
S
H
I

A
N
D

S
A
S
H
I
M
I

SASHIMI SELECTION (2PCS)

SELECTION OF CHEF SAWADA'S SEASONAL MARKET SPECIALTIES Daily Fresh Catch from Jeju, Jagalchi and East Sea 사와다 셰프의 추천 제철 생선회	MARKET PRICE
NAMA TORO - FRESH TUNA BELLY 생참치 뱃살	42,000
TORO - TUNA BELLY 참치 뱃살	20,000
CHU-TORO - TUNA BELLY MIDDLE 참치 뱃살	17,000
NAMA AKAMI - FRESH TUNA LOIN 생참치 적신	22,000
AKAMI - TUNA LOIN 참치 적신	12,000
TAI - SEA BREAM 도미	12,000
HIRAME - HALIBUT 광어	12,000
ENGAWA - HALIBUT FIN 광어 지느러미	12,000
SUZUKI - SEABASS 농어	12,000
BOTAN EBI - RED PRAWN 도하 새우	25,000
AWABI - ABALONE 전복	20,000
TAIRAGAI - PEN SHELL 키조개 관자	12,000
NAMA SABA - MACKEREL 고등어	12,000
SHIMA-AJI - STRIPED JACK 줄무늬 전갱이	12,000
HAMACHI - YELLOW TAIL 방어	12,000

국내산 한우, 도미, 광어, 고등어, 장어, 쌀을 사용합니다.

All pricing is in Korean Won and inclusive of 10% tax. 모든 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함 되어 있습니다.

NIGIRI SELECTION (1PC)

SELECTION OF CHEF SAWADA'S SEASONAL MARKET SPECIALTIES

MARKET PRICE

Daily Fresh Catch from Jeju, Jagalchi and East Sea
사와다 셰프의 추천 제철 생선 초밥

NAMA TORO - FRESH TUNA BELLY 생참치 뱃살	22,000
TORO - TUNA BELLY 참치 뱃살	12,000
CHU-TORO - TUNA BELLY MIDDLE 참치 뱃살	10,000
NAMA AKAMI - FRESH TUNA LOIN 생참치 적신	12,000
AKAMI - TUNA LOIN 참치 적신	8,000
TAI - SEA BREAM 도미	8,000
HIRAME - HALIBUT 광어	8,000
ENGAWA - HALIBUT FIN 광어 지느러미	8,000
SUZUKI - SEABASS 농어	8,000
BOTAN EBI - RED PRAWN 도하 새우	10,000
MUSHI AWABI - STEAMED ABALONE 찐 전복	10,000
UNI - SEA URCHIN 성게알	15,000
IKURA - SALMON ROE 연어알	7,000
AMAEBI - SWEET SHRIMP 단새우	7,000
ANAGO - SEA EEL 바다장어	7,000
UNAGI - EEL 민물장어	7,000
KAZUNOKO - HERRING ROE 청어알	7,000
IKA - CUTTLEFISH 갑오징어	6,000
TACO - OCTOPUS 문어	6,000
HOTATE - SCALLOP 가리비 관자	5,000
TAIRAGAI - PEN SHELL 키조개 관자	5,000
GYOKU - BAKED EGG CAKE 계란 커스타드	4,000

국내산 한우, 도미, 광어, 고등어, 장어, 쌀을 사용합니다.

All pricing is in Korean Won and inclusive of 10% tax. 모든 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함 되어 있습니다.

MAKI ROLLS

AVOCADO, KANPYO 아보카도, 박고지 조림	15,000
SOFT SHELL CRAB TEMPURA 소프트 크랩 튀김	17,000
SPICY TUNA 매콤한 참치	18,000
ANAGO, UMEBOSI 바다 장어, 매실짬아찌	18,000
SEA BREAM, AKAMI TUNA, BOILED PRAWN	25,000
EGG CUSTARD 도미, 참치 적신, 데친 새우, 계란 커스타드	

SUSHI COMBINATION

DELUXE SUSHI	100,000
Sea Bream, Halibut, Seabass, Akami Tuna, Sea Eel Red Prawn, Mackerel, Salmon Roe and Miso Soup or Suimono 도미, 광어, 농어, 참치 적신, 바다 장어, 도하 새우, 고등어, 연어알 미소 장국 또는 맑은 국	
PREMIUM SUSHI	130,000
Sea Bream, Halibut, Toro, Akami Tuna, Sea Eel, Red Prawn Mackerel, Pen Shell, Cuttlefish, Sea Urchin and Miso Soup or Suimono 도미, 광어, 참치 백살, 참치 적신, 바다 장어, 도하 새우, 고등어 키조개 관자, 갑오징어, 성게알, 미소 장국 또는 맑은 국	

COMBINATION SUSHI & SASHIMI	220,000
Sea Bream, Halibut, Seabass, Toro, Akami Tuna, Sea Eel Red Prawn, Mackerel, Pen Shell, Cuttlefish, Ark Shell, Salmon Roe Sea Urchin, Daily Market Fish and Miso Soup or Suimono 도미, 광어, 농어, 참치 백살, 참치 적신, 바다 장어, 도하 새우, 고등어, 키조개 관자 갑오징어, 피조개, 연어알, 성게알, 마켓 추천 생선, 미소 장국 또는 맑은 국	

SASHIMI COMBINATION

STANDARD SASHIMI	110,000
2 Pieces of Sea Bream, Halibut, Seabass, Toro, Akami Tuna, Striped Jack 도미, 광어, 농어, 참치 백살, 참치 적신, 줄무늬 전갱이	
DELUXE SASHIMI	160,000
2 Pieces of Sea Bream, Halibut, Seabass, Toro, Akami Tuna Striped Jack, Daily Market Fish 도미, 광어, 농어, 참치 백살, 참치 적신, 줄무늬 전갱이, 마켓 추천 생선	
PREMIUM SASHIMI	210,000
2 Pieces of Sea Bream, Halibut, Seabass, Toro, Akami Tuna Striped Jack, Botan Shrimp, Abalone, Sea Urchin, Daily Market Fish 도미, 광어, 농어, 참치 백살, 참치 적신, 줄무늬 전갱이, 도하 새우 전복, 성게알, 마켓 추천 생선	

CHEF'S SAWADA'S SIGNATURE SEAFOOD PLATTER

Assorted Natural Sashimi, Steamed Lobster	300,000 / 500,000
Snow Crab, Botan Ebi, Awabi, Mirugai	(2 PERSON / 4 PERSON)
모듬 자연산 생선회, 바닷 가재 찜, 대게찜, 도하 새우, 전복, 왕우렁 조개	

국내산 한우, 도미, 광어, 고등어, 장어, 쌀을 사용합니다.

All pricing is in Korean Won and inclusive of 10% tax. 모든 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

APPETIZER

OHITASHI Blanched Seasonal Vegetables with Fried Tofu 데친 제철 채소와 튀긴 두부	15,000
OBORO TOFU Homemade Tofu, Ponzu 수제 두부, 폰즈	18,000
HOTATE KANI SALADA King Crab, Scallop, Tosazu 킹크랩, 가리비관자, 토사스	24,000
YUBA - UNI Steamed Sea Urchin with Tofu Skin 유바, 찐 성게알	26,000
TAI USUZUKURI Thin-Sliced Sea Bream, Crown Daisy, Ponzu 얇게 썬 도미, 썩갠, 폰즈	32,000
GYUNIKU NIGIRI Seared Australian Wagyu Beef Sirloin, Mizuna Leaves 불에 구운 호주산 와규 소고기 등심, 경수채	36,000
DOBIN MUSHI Seasonal Mushrooms, Sea Bream, Fish Cake, Clear Soup 제철 버섯, 도미, 생선완자, 맑은 국	28,000
MAGURO ABURI Seared Akami Tuna, Baby Sprouts, Spring Onion, Moro Miso 불에 구운 참치 적신, 새싹어린 잎, 쪽파, 보리 된장	35,000

TEMPURA

YASAI Vegetable Tempura 모듬 채소 튀김	30,000
TEMPURA MORIAWASE Assorted Tempura 모듬 튀김	35,000
EBI Prawn Tempura 새우 튀김	42,000

국내산 도미, 광어, 고등어, 장어, 쌀을 사용합니다.

All pricing is in Korean Won and inclusive of 10% tax. 모든 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함 되어 있습니다.

CHARCOAL GRILL

UNAGI (FARM / NATURAL) Grilled Eel Kabayaki with Teriyaki Sauce 그릴에 구운 민물장어, 데리야끼 소스	60,000 / 120,000
YAKITORI Grilled Chicken Skewer with Teriyaki Sauce 그릴에 구운 닭고기 꼬치, 데리야끼 소스	35,000
GINDARA Marinated Black Eye Cod Fish, Yuzu Miso Sauce 유자 미소 소스에 마리네이드한 은대구	38,000
KAKI MISO Grilled Oyster, Kyoto White Miso Sauce 교토 백미소 소스를 곁들인 구운 굴	35,000

GRILLED BEEF

HANWOO BEEF SIRLOIN++ 한우 등심++	85,000
HANWOO BEEF TENDERLOIN ++ 한우 안심++	78,000

BRAISED DISH & HOT POT

SEA BREAM HOT POT SOUP 맑은 도미국	35,000 / 60,000 (1 PERSON / 2 PERSON)
YOSE NABE - SEAFOOD, VEGETABLE HOT POT 해산물, 채소 냄비 요리	35,000 / 60,000 (1 PERSON / 2 PERSON)
BRAISED SEA BREAM HEAD 도미 머리 조림	85,000

국내산 한우, 닭고기, 도미, 광어, 고등어, 장어, 쌀을 사용합니다.

All pricing is in Korean Won and inclusive of 10% tax. 모든 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함 되어 있습니다.

NOODLES

KIOKU ZARU SOBA - CHILLED SOBA 45,000
WITH SEA URCHIN, NATTO, YAM, SPICY COD ROE
차가운 소바와 성게알, 나또, 산마, 명란젓

TEMPURA SOBA OR UDON 38,000
튀김 소바 또는 우동

RICE

TAI OCHAZUKE 38,000
도미 오차츠키

TEMPURA DONBURI 45,000
모듬 튀김 덮밥

AWABI KAYU 30,000
전복 죽

SEA URCHIN DONBURI 52,000
성게알 덮밥

TOKYO STYLE SASHIMI DONBURI 85,000
도쿄 스타일 생선회 덮밥

국내산 한우, 도미, 광어, 고등어, 장어, 쌀을 사용합니다.

All pricing is in Korean Won and inclusive of 10% tax. 모든 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함 되어 있습니다.

K
I
O
K
U

C
O
U
R
S
E

CHEF SAWADA'S
CURATED MENU

CHEF OMAKASE 9 COURSE
FRESHEST AVAILABLE
DAILY SELECTION

9코스 뷔페 추천 요리

250,000

All Fish products are caught daily from the Jeju,
Jagalchi Fish Market and East Sea

모든 생선은 매일 아침 제주, 자갈치 시장,
동해로 부터 제공됩니다

FUJI

220,000

APPETIZER

Zuwaigani, Japanese Steamed Egg

대게살, 일본식 계란찜

DELICACY

Lobster Shirako Mousse

바다가재 시라코 무스

SOUP

Dobin Mushi (Snapper, Shrimp, Mushroom, Yuzu)

도빙 무시 (도미, 새우, 버섯, 유자)

TATAKI

Broiled Australian Wagyu Beef

호주산 와규 소고기 타다키

ASSORTED SASHIMI PREMIUM

Daily Special Sashimi

오늘의 스페셜 생선회 모듬

GRILL

Abalone Gratin

전복 그라탕

RICE

Sea Urchin Donburi

성게알 덮밥

JAPANESE DESSERT, FRUITS

일본식 디저트, 과일

국내산 도미, 광어, 고등어, 장어, 쌀을 사용합니다.

All pricing is in Korean Won and inclusive of 10% tax. 모든 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함 되어 있습니다.

HIBIKI

180,000

APPETIZER

Steamed Abalone, Tosazu Jelly

찐 전복, 토사스 젤리

DELICACY

Seasonal Warm Appetizer

따뜻한 제철 전채요리

WAN

Tilefish Mizore Soup

옥돔 맑은 국

ASSORTED SASHIMI

Daily Special Sashimi

오늘의 스페셜 생선회 모듬

GRILL

Kyoto Style Marinated Fish, Yuzu Miso

교토 스타일 유자 미소에 마리네이드한 생선

NIMONO

Braised Sea Bream, Burdock

도미 조림, 우엉

TEMPURA

Hasamiage Shrimp, Lotus Root

새우 무스로 속을 채운 연근 튀김

RICE

Chirashi Sushi

지라시 스시

JAPANESE DESSERT, FRUITS

일본식 디저트, 과일

국내산 한우, 도미, 광어, 고등어, 장어, 쌀을 사용합니다.

All pricing is in Korean Won and inclusive of 10% tax. 모든 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함 되어 있습니다.

KAI

150,000

APPETIZER

Botan Shrimp Salad, Shrimp Miso Sauce

도하 새우 샐러드, 새우 된장 소스

ASSORTED SASHIMI

Daily Special Sashimi

오늘의 스페셜 생선회 모듬

NABE

Abalone, Cod Fish Hot Pot

전복, 대구 냄비 요리

TEMPURA

Hasamiage Shrimp, Lotus Root

새우 무스로 속을 채운 연근 튀김

SUSHI PLATE 1

Chef's Special Recommendation of Seasonal Fish

셰프 추천 제철 생선 초밥

SUSHI PLATE 2

Chef's Special Recommendation of Sushi

셰프 추천 초밥

JAPANESE DESSERT, FRUITS

일본식 디저트, 과일

국내산 한우, 도미, 광어, 고등어, 장어, 쌀을 사용합니다.

All pricing is in Korean Won and inclusive of 10% tax. 모든 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함 되어 있습니다.

ARIGATO