

# 추천 메뉴

## 회



### 손으로 쥐어 만든 것

にぎり

¥3,100

오징어, 참치, 도미, 연어, 새우, 붕장어, 새조개, 새꼬막, 문어, 도로(마구로참치 뱃살), 연어알, 성게알 등 중에서 초밥 8개

오징어, 마구로 참치, 도미, 새우, 붕장어, 새조개, 연어, 문어, 와사비, 초밥용 밥

### 특상급 초밥

特上にぎり

¥3,600

오징어, 참치, 도미, 연어, 새우, 붕장어, 새조개, 새꼬막, 문어, 도로(마구로참치 뱃살), 연어알, 성게알 등 중에서 초밥 10개  
토로(참치 뱃살), 마구로 참치, 오징어, 새우, 도미, 붕장어, 성게, 연어알, 새조개, 연어, 초밥용 밥, 와사비



### 고등어절임 초밥

鯖寿司

교토 초밥의 대명사 고등어절임 초밥입니다. 자반고등어를 특제 초밥용 밥 위에 얹습니다.

그대로도 드실 수 있는 초절임한 시로이타 다시마로 조리합니다.

고등어, 다시마, 초밥용 밥

6개 - ¥1,900

12개 - ¥3,600



### 누름초밥

押し寿司

8개 - ¥1,650

도미를 소금에 절여 누름초밥으로 만듭니다.

초절임한 시로이타 다시마는 초밥 위에 토포합니다.

도미, 시로이타 다시마, 자소, 김, 초밥용 밥



### 누름초밥

箱寿司

9개 - ¥1,400

살아있는 갯장어에 데리야키 소스를 발라 구운 뒤 특제 초밥용 밥으로 조리합니다.

갯장어, 김, 초밥용 밥, 매콤달콤한 간장 소스

위의 가격은 세금을 포함한다.

韓国語

## 단품 요리

그린 샐러드 グリーンサラダ	¥550	밥 ご飯	¥300
조개관자 소금구이 貝柱塩焼	¥1,000	된장국 みそ汁	¥650
참기름으로 볶은 조개관자와 구조 파 貝柱と九条ネギごま油焼	¥1,000	맑은 국 お吸い物	¥650
오리로스 鴨コース	¥1,400	말린 다시마와 가당량어포를 우린 육수에 소금과 연간장으로 맛 을 낸 국물	
도미구이 焼き鯛	¥1,900	생선 연육 완자 잎채소, 아즈마 스시, 버섯, 그 외	



### 추천 기본세트

¥3,350

#### 추천 회

おまかせのお刺身

#### 추천 모듬 초밥

おまかせの寿司盛り合わせ

누름초밥 등 약 6개

#### 오늘의 국물

本日のスープ

아카다시 된장국

신조(어묵경단), 시메지버섯, 유바, 파드득나물

#### 오늘의 디저트

本日のデザート

### 추천 정식

¥4,800

#### 추천 회

おまかせのお刺身

#### 추천 모듬 초밥

おまかせの寿司盛り合わせ

누름초밥 등 약 6개

#### 오늘의 국물

本日のスープ

아카다시 된장국

신조(어묵경단), 시메지버섯, 유바, 파드득나물

#### 오늘의 단품 요리

本日の1品

생선구이 등 오늘의 요리 1점

#### 오늘의 디저트

本日のデザート

## 기타

한 분이 1점 이상 주문하시기 바랍니다

위의 가격은 세금을 포함한다.

韓国語

## 런치 메뉴



### 오늘의 초밥 점심

日替わり寿司ランチ

초밥과 교초밥(누름초밥) 등 모듬 초밥  
초밥용 밥, 마구로 참치

평일 - ¥1,080  
주말, 공휴일 - ¥1,500



### 뎃카돈(마구로참치 뎃밥)

鉄火丼

밥 위에 마구로 참치 살(회)을 떠서 얹습니다.  
취향에 따라 와사비 간장에 찍어 드십시오.  
마구로 참치, 밥

평일 - ¥1,030  
주말, 공휴일 - ¥1,500

### 오늘의 해물 뎃밥

日替わり海鮮丼

밥 위에 다양한 생선 살(회)을 떠서 얹습니다.  
취향에 따라 와사비 간장에 찍어 드십시오.  
도미, 연어, 밥

평일 - ¥1,030  
주말, 공휴일 - ¥1,500



### 오늘의 생선회 점심

日替わり刺身ランチ

추천 모듬회입니다.  
밥과 국물이 포함됩니다.  
도미, 밥

평일 - ¥1,030  
주말, 공휴일 - ¥1,500



### 마쿠노우치 도시락

幕の内弁当

일본식 계란말이, 생선구이, 튀김, 조림, 무침 등의 요리로 구성되어 있습니다. 평일 한정

평일 한정 - ¥920

### 서덜조림 런치

あら煮ランチ

도미 등 생선 머리 부위 등을 매콤달콤하게 조린 요리.  
'아라다키'라고도 합니다.  
샐러드, 밥, 국 포함

평일 한정 - ¥920

한 분이 1점 이상 주문하시기 바랍니다

위의 가격은 세금을 포함한다.

韓国語

## 다금바리 전골



### 다금바리 코스

¥7,100

자연산 다금바리를 야나기야 특제 흰미소된장으로 맛을 낸 육수에 드시는 요리입니다.  
교토산 채소 사용

### 추천 회/초밥

お任せのお刺身/お寿司

회와 초밥 중 선택하십시오.

### 다금바리 전골

クエ鍋

흰미소된장 베이스 전골. 폰즈 소스에 찍어 드십시오.

마무리 요리로 우동 제공

다금바리의 뼈없는 살점과 뼈있는 살점, 경수채, 파, 무, 순무, 후(밀가루에서 나온 글루텐으로 만든 식재료), 그 외

## 다금바리 전골

단품

¥5,700

제공해 드릴 때까지 시간이 약간 걸릴테니 미리 양해해 주시기 바랍니다  
한 분이 1점 이상 주문하시기 바랍니다

위의 가격은 세금을 포함한다.

韓国語

# 복어



## 복요리 코스

살아있는 복어를 사용합니다.  
양이 많아 복어의 맛을 마음껏 즐기실 수 있습니다.

¥7,750

### 복겍질 초무침

河豚皮の酢の物

### 복어회(뎃사)

河豚の薄造り (てっさ)

잘게 썬 파와 고추가루 무즙 양념에다 폰즈 소스에 찍어 드십시오.

### 복어 전골(뎃치리)

河豚の鍋 (てっちり)

다시마 육수의 전골. 폰즈 소스에 찍어 드십시오.

복어의 뼈없는 살점과 뼈있는 살점, 배추, 파, 팽이버섯, 두부, 떡

### 복어 조스이죽

河豚雑炊

### 오늘의 디저트

本日のデザート

## 단품 요리

### 복어 전골(뎃치리)

河豚の鍋 (てっちり)

다시마 육수의 전골. 폰즈 소스에 찍어 드십시오.

복어의 뼈없는 살점과 뼈있는 살점, 배추, 파, 팽이버섯, 두부, 떡

¥5,700

### 복어겍질

河豚皮

잘게 썬 복겍질 데침

¥700

### 복겍질 김치

河豚皮キムチ

¥980

### 복어회(뎃사)

河豚の薄造り (てっさ)

¥2,600

### 복어 샐러드

河豚サラダ

¥2,600

### 복어 정소 구이

白子焼

¥2,600

### 복어구이

焼河豚

¥2,600

### 복어 튀김

河豚の唐揚げ

¥2,600

한 분이 1점 이상 주문하시기 바랍니다

위의 가격은 세금을 포함한다.

韓国語

# 드링크 메뉴

## 일본술

준마이 다이긴쵸슈 다마노히카리  
純米大吟醸 玉の光 180ml - ¥1,450  
레이슈

준마이 긴쵸슈 다마노히카리  
純米吟醸 玉の光 300ml - ¥1,450  
레이슈  
과일같은 맛을 느낄 수 있습니다.

준마이슈 사사키 주조 고토  
純米 佐々木酒造 古都 300ml - ¥1,450  
레이슈  
조금 드라이한 맛입니다.

혼쵸조슈 오이타 니시노세키  
本醸造 大分 西の関 1홉(약 180ml) - ¥800  
상운/데운 술

복어지느러미 술  
ふぐひれ酒 ¥1,000  
말린 자주복 지느러미를 구수하게 구운 뒤 특제 술잔에 넣어  
데운 일본술을 따른 술.

## 맥주

생맥주(에비스)  
生ビール (エビス) ¥700

병맥주  
瓶ビール ¥700

논알코올 맥주  
ノンアルコールビール ¥500

## 소주

온 더 록/미즈와리/소다와리/오유와리

이이치코  
いいちこ ¥700  
보리

구로키리시마  
黒霧島 ¥700  
고구마

400엔 추가하시면: 조각얼음(아이스 버킷에 제공)  
400엔 추가하시면: 미네랄 워터(병)  
※ 모두 병으로 주문 시에 제공해 드리겠습니다

## 기타 알코올 음료

매실주  
梅酒 ¥700  
온 더 록/미즈와리/소다와리/오유와리

위스키  
ウイスキー ¥1,000

와인(레드/화이트)  
ワイン (赤・白)  
잔 - ¥700  
병 - ¥3,600

## 소프트드링크

¥450

우롱차  
ウーロン茶

진저에일  
ジンジャーエール

콜라  
コーラ

미네랄 워터  
ミネラルウォーター

오렌지 주스  
オレンジジュース

한 분이 1점 이상 주문하시기 바랍니다

위의 가격은 세금을 포함한다.

韓国語