



おまかせ

OMAKASE



他人にまかせることを丁寧という語。飲食店で、注文をその店の推奨にまかせることをいう。「シェフのコース」

사케 東

하루시카준마이 49.0

준마이 등급이지만 긴조급 향을 가졌으며 준마이의 특징인 부드러운 볼륨감과 감칠맛 역시 함께 가지고 있습니다. 부담없는 가격으로 긴조와 준마이 두 특성을 동시에 즐기실 수 있습니다.

남부비진긴조 55.0

이와테현의 명주, 남부비진의 간판 상품으로 차분하며 은은한 과실향에 부드러운 감칠맛이 특징입니다. 식재료와의 궁합이 좋아 기복없이 질리지 않는 맛을 선보입니다.

상선여수준마이 57.0

사과를 연상하게 하는 싱그러운 향과 쌀 본래의 감칠맛이 아슬라히 살아있는 드라이 타입의 사케입니다. 담백한 요리는 물론, 맛이 다소 강한 요리와도 좋은 상성을 보여줍니다.

와카다케 오니 준마이젠슈 60.0

파워풀한 맛을 자랑하는 농후 하고 드라이한 사케입니다. 특유의 높은 알콜 도수와 음용시 느껴지는 깔끔함과 상쾌감으로 존재감이 넘치는 사케를 원하신다면 추천합니다.

다카시미즈노쿠니 준마이 66.0

적절한 산미와 깊은 맛 자연의 감칠맛이 더해져 아키타 특유의 선명함 맛과 부드러움이 매력적인 니혼슈입니다.

다카시미즈노쿠니 긴조주 72.0

사케의 고장 아키타현에서 제조한 술로 고유한 효모를 사용하여 화려한 향기에 녹아있는 농후함이 특징입니다.

송죽매 다이긴조 75.0

니혼슈 본연의 향기와 맛을 살리기 위하여 여과 및 가수 처리를 하지 않았기에, 농밀한 향기와 존재감 있게 다가오는 맛이 특징입니다.

월계관 준마이 다이긴조 75.0

정미율 50% 이하의 쌀을 전통적인 제조 방법으로 숙성시킨 술 중 단연 으뜸으로 꼽힙니다. 프리미엄급 술로 저렴하면서도 가격 대비 구성이나 조합에 손색이 없습니다.

쿠보타센주 85.0

본고장 일본 뿐 아니라 전세계적으로 높은 인지도를 자랑합니다. 니가타현 특유의 담백하고 드라이한 맛을 가장 잘 표현해냈습니다.

온나나카세 준마이다이긴조 92.0

오니고로시로 유명한 오무라야 주조장의 최고급주로, 단맛과 은은한 향 부드러운 묵넘김으로 남자들이 여자들을 멀리하고 술만 마셨다 하여 여인을 울리는 술이라는 별명이 붙었습니다.

쿠보타 준마이 다이긴조 95.0

선명하게 와닿는 감칠맛은 곁들이는 요리의 품격을 배가 시키며, 특유의 감산미는 다양한 장르의 요리, 디저트와 훌륭한 상성을 자랑합니다.

사케 栗

쇼치쿠바이 텐 栗 10.0

쇼치쿠바이 텐은 이 시리즈의 기본이자 가장 많은 판매량을 자랑 하는 상품입니다. 술맛을 좌우하는 성분인 효모와, 깔끔한 뒷맛을 가지게끔 하는 두 효모를 사용해 호평을 받고있습니다.

송중매900 栗 16.0

사케의 대중화를 이끌고 있는 송중매에서 자신있게 내어놓은 펍 사케로 감미료, 산미료 등의 인공첨가물이 들어있지않아 산뜻 하고 자연스러운 감칠맛을 느낄 수 있습니다.

노호홍 栗 18.0

퇴근길 노곤한 피로를 풀어주는 저렴한 가격의 니혼슈입니다. 부드러운 목 넘김과 독한 느낌이 없어 이자까야에서 인기가 많습니다. 차게 또는 따뜻하게 데워드시면 좋습니다.

하나야구 栗 33.0

와인의 효모를 사용하여 지금까지와의 사케들과는 완전히 다른맛을 선 보입니다. 새콤 달콤한 맛이 일식은 물론, 양식, 한식등 어디에나 잘 어울립니다.

츠카사보탄 준마이하나 33.0

두 종류의 준마이를 블렌드 하여 만들어낸 상품으로 경쾌함 속에 느껴지는 적당한 농후함이 특징입니다. 단맛, 신맛, 감칠맛 의 밸런스가 좋아 요리에 곁들이기 좋습니다.

와타루세켄 오니타이지 栗 34.0

깔끔한 감칠맛과 낮은 자극감, 칼칼한 묵넘김은 어떤자리, 어떤 음식 에도 부담없이 어울립니다. 도쿠리, 잔술, 데운술등 모두 좋습니다.

간바레오토상 栗 35.0

'아빠 힘내세요!' 라는 뜻의 간바레 오토상! 샬러리맨 들에게 싸고 질 좋은 사케를 선보이고자 했습니다.

가모츠루 혼쥬조 가라구치 35.0

단맛이 억제된 가벼운 카라구치 타입으로, 부드러기로 유명한 육각수를 사용하였습니다. 머금은 후 입 안을 깔끔히 정리해 주기에 음식 고유의 향미를 더 풍부하게 느낄 수 있습니다.

월계관준마이750 35.0

향긋한 과일향과 깔끔한 맛때문에 미주, 유럽에서 인기가 많습니다.

소쥬재팬 35.0

시탕수수와 보리를 원료로 브랜딩한 소주로 고유의 감미를 살린 부드러운 맛이 특징입니다. 언더락 혹은 여러가지 과실을 넣는 칵테일 베이스로도 잘 어울립니다.

가오리 하나야카 49.0

사케의 고장 야기타에서 제조한 술로 깔끔한 뒷맛을 느끼실 수 있습니다.



쉐프특선코스요리 오마카세 お任せ

샐러드 + 미니사시미 + 미니일품요리 + 미니덴뿌라 + 미니나베 + 후식

오마카세 코스요리 30.0

もりあわせ

MORIAWASE



お刺身の盛り合わせは、その日のより良い食材を選びます。
東京の居酒屋の盛り合わせをたのしんでください
「シェフの盛り合わせ」

모듬제철사시미 모리아와세

盛り合わせ



- 모리아와세小 23.0
- 모리아와세中 38.0
- 랩스터 모리아와세 75.0

お酒

OSAKE

일본술 奠

사케 한 잔, 두 잔, 가볍게 즐기는 일본 술.

잔술 5.0

사케맛의 가장 기본적인 술로 남녀 모두 가볍게 한잔씩 즐기실 수 있습니다.

토쿠리 7.0

사케맛의 가장 기본적인 술로 남녀 모두 가볍게 즐기실 수 있습니다.

소추 비잔크리어 40.0

긴조술지게미를 사용해 상쾌하고 맑은 맛과 부드러운 쌀 특유의 향기를 가지며 증류수주를 처음 접하는 분이나 여성분들이 쉽게 마실 수 있는 것이 특징입니다.

리큐르 호로요이 피치 6.0

숙취의 부담이 전혀 없고 3%의 저알코올과 부드러운 탄산으로 달콤한 맛의 일본산 복숭아를 그대로 느끼실 수 있습니다.

저용량 나마조조 15.0

가열을 하지 않고 충분히 숙성한 나마조조 (생 저장주)로 특유의 신선한 감칠맛이 특징이며, 출고시에 저온 살균처리하여 장기간의 유통에도 맛의 변질이 없는 대표적인 냉주라고 할수 있습니다.

산토리하이볼 7.0

위스키에 소다수를 섞어 가볍고 맛있게 즐기는 술로 일본에서는 이미 대세 주류로 떠오르고 있습니다.

お酒

OSAKE

주류

정성껏 만든 안주와 함께 즐기는 기분좋은 한 잔.

소주

참이슬후레쉬, 처음처럼, 매화수 4.5

병맥주

카스, 하이트 5.0
클라우드

생맥주

카스500ml 5.0
스텔라330ml 8.0

음료

콜라, 사이다 2.0

たんぴんさしみ

TANPINSASIMI



新鮮な刺身を一種類ずつ選択でき、楽しい単品さしみ。
「シェフのさしみ」

단품사시미

연어사시미 28.0
흰살숙성사시미 38.0
혼마구로사시미 50.0

모듬스시

모듬스시 10pcs 15.0
모듬스시 13pcs 18.0

いっぴん

ITHPIN



「どんな選択をしてもいいメニューです。」
「シェフのメニュー」

나베메뉴

온 몸을 따뜻하게 데워줄 친숙한 일본의 국물요리.

통낙지해물나베 20.0

낙지가 통째로 들어간 일본식 매운 짬뽕 나베.

나가사키나베 20.0

나가사키현의 대표적인 사골베이스의 해물 나베.

수제오뎅나베 20.0

일본식 수제어묵과 깔끔한 맛이 특징인 국물요리.

조개나베 22.0

제철 활조개로 끓여낸 맑은 국물요리.



なべ

NABE



全身を温かくしてくれる日本のスープ料理。
「シェフのスープ料理」

일품메뉴

함께 여행을 가도 좋을 법한 친구들을 초대해 나누고 싶은 요리.

삼겹숙주볶음 **NEW** 16.0

삼겹살과 숙주를 특제 소스로 볶아낸 훈연요리.

바지락무시 **NEW** 16.0

활바지락을 정종과 버터로 은은하게 찐 요리.

왕새우버터야끼 **NEW** 20.0

타이거 새우를 각종 야채와 버터 특제 굴소스로 간을 한 요리.

타코와사비 **NEW** 12.0

일본식 낙지와 사비젓갈

가쿠니스테이크 20.0

돼지고기를 먹기 좋은 크기로 썰어내어 바삭할만큼 구운 요리.

마구로네기육회 20.0

싱싱한 마구로를 정갈하게 썰어내고 파를 얹어 담백하게 즐기는 요리.

소고기그릴타다키 22.0

최고급 소고기를 살짝 구워 사르르 녹는맛이 일품.

숙성가쓰오타다키초회 20.0

저온에서 숙성한 가쓰오를 살짝 구워내고 소스를 뿌려 상큼하게 즐기는 별미.

와사비새우크림샐러드 18.0

탱글 탱글한 새우와 와사비 크림 샐러드의 조화.

관자버터야끼 20.0

고소한 버터에 조리한 최고급 관자를 얹은 초호화 요리.

해물토마토야끼우동 18.0

감칠맛 나는 해물을 듬뿍넣어 볶아낸 해물 토마토야끼우동.

통우럭조림 22.0

활우럭 한마리를 넣어 푸짐한 일본식 조림.

연어카르파초 20.0

부드럽고 고소한 생연어의 지중해식 샐러드.

히라메고노와다 30.0

해삼 내장에 흰살생선을 곁들인 요리.



てんぷら

TENPURA



「シェフのてんぷら」
良い油で
最初から最後までおいしい天ぷらはいつもいいです。

튀김메뉴

좋은 사람과 함께라면 언제 어디서 먹어도 맛있는 튀김 요리.

NEW

매운치킨가라아게 18.0

일본식 닭다리살 가라아게를 매운소스로 버무린 튀김요리.

NEW

모듬고로케튀김 16.0

감자, 단호박, 카레, 게살 치즈로 이루어진 고로케

왕새우텐뿌라 16.0

오동통한 새우를 바삭하게 튀긴 일본식 왕새우 튀김 요리.

치킨가라아게 18.0

닭한마리를 먹기좋은 크기로 잘라 짹짹하게 튀겨낸 닭튀김 요리.

아나고텐뿌라 20.0

일본 특유의 바삭함이 강조된 장어튀김.

굴튀김 16.0

바다의 우유라고 불릴만큼 맛과 영양이 뛰어난 굴튀김 요리.

간풍기가지튀김 16.0

한국에서는 찾기힘든 색다른 요리를 원한다면 가지튀김.

야키

YAKI



「おいしいように焼いた一切れ」
「シェフのやき料理」

구이메뉴

일본 술과 특히 잘 어울리는 구이 요리. 정성껏 구워낸 맛있는 한접.

NEW

삼치데리야끼구이 16.0

대삼치를 트제 소스로 찌게후 훈연한 구이요리.

NEW

메로가마살구이 22.0

최상급 메로 가마살 구이.

소고기쯔쿠네 15.0

소고기를 사용한 일본식 함박스테이크.