# Lunch

12 pm — 3 pm

#### THE RESTAURANT COURSE

Please Choose Appetizer, Main from Course Menu 에피타이저, 메인 요리를 선택하실 수 있습니다.

A Course

**B** Course

Amuse Bouche 아뮤즈 부쉬

> Appetizer 에피타이저

> > Soup 수프

Main (Fish or Meat) 메인(생선 또는 육류)

> Dessert 디저트

Coffee / Tea 커피 / 차 Amuse Bouche 아뮤즈 부쉬

Appetizer Or Soup 에피타이저 또는 수프

> Main (Fish) 메인(생선)

Main (Meat) 메인(육류)

> Dessert 디저트

Coffee / Tea 커피 / 차

60,500

77,000

## Dinner

6 pm — 10 pm

### THE RESTAURANT COURSE

Please Choose Appetizer, Main from Course Menu 에피타이저, 메인 요리를 선택하실 수 있습니다.

A Course	B Course
Amuse Bouche	Amuse Bouche
아뮤즈 부쉬	아뮤즈 부쉬
Appetizer 1.	Appetizer 1.
에피타이저 1.	에피타이저 1.
Appetizer 2.	Appetizer 2.
에피타이저 2.	에피타이저 2.
Main (Fish) 메인(생선) •	Appetizer 3. 에피타이저 3.
Sherbet	Main (Fish)
셔벳	메인(생선)
•	•
Main (Meat)	Sherbet
메인(육류)	셔벳
•	•
Today's Dessert	Main (Meat)
오늘의 디저트	메인(육류)
Coffee / Tea 커피 / 차	Today's Dessert 오늘의 디저트 •
	Coffee / Tea 커피 / 차

Produced by Chef, Koichi Abe 10% Sales Tax Included | 10% 부가세 포함 165,000

121,000

### CHEF'S OMAKASE

Minimum 24h Pre Reservation Only
Produced Individually by Chef Koichi Abe
최소 24시간 전 예약
아베 코이치 셰프가 직접 제작

250,000 (Per Person)
— Market