

# Lunch

12 pm — 3 pm

# THE RESTAURANT COURSE

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

## A Course

Amuse Bouche

아뮤즈 부쉬

.

Hors d'oeuvre (Appetizer)

오르되브르(에피타이저)

.

Entrée (Soup)

앙트레(수프)

.

Main (Fish or Meat)

메인(생선 또는 육류)

.

Dessert

데세르

.

Coffee / Tea

커피 / 차

**55,000**

## B Course

Amuse Bouche

아뮤즈 부쉬

.

Hors d'oeuvre (Appetizer Or Soup)

오르되브르(에피타이저 또는 수프)

.

Main (Fish)

메인(생선)

.

Main (Meat)

메인(육류)

.

Dessert

데세르

.

Coffee / Tea

커피 / 차

**71,500**

# THE RESTAURANT COURSE

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

## C Course

Amuse Bouche  
아뮤즈 부쉬

.

Hors d'oeuvre (Appetizer)  
오르되브르(에피타이저)

.

Entrée (Soup)  
앙트레(수프)

.

Main (Fish)  
메인(생선)

.

Sherbet  
셔벳

.

Main (Meat)  
메인(육류)

.

Dessert  
데세르

.

Coffee / Tea  
커피 / 차

**88,000**

# Dinner

6 pm — 10 pm

# THE RESTAURANT COURSE

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

## A Course

Amuse Bouche  
아뮤즈 부쉬

Hors d'oeuvre (Appetizer)  
오르되브르(에피타이저 1.)

Entrée (Appetizer)  
앙트레(에피타이저 2.)

Main (Fish)  
메인(생선)

Sherbet  
셔벳

Main (Meat)  
메인(육류)

Today's Dessert  
오늘의 디저트

Coffee / Tea  
커피 / 차

**121,000**

## B Course

Amuse Bouche  
아뮤즈 부쉬

Hors d'oeuvre (Appetizer)  
오르되브르(에피타이저 1.)

Hors d'oeuvre (Appetizer)  
오르되브르(에피타이저 2.)

Entrée (Appetizer)  
앙트레(에피타이저 3.)

Main (Fish)  
메인(생선)

Sherbet  
셔벳

Main (Meat)  
메인(육류)

Today's Dessert  
오늘의 디저트

Coffee / Tea  
커피 / 차

**165,000**

# 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