

# VIP 차림치



# 점심 메뉴

## Lunch Course

### <100% 참다랑어 정식 코스>

#### A코스 (A Course)

1인 75,000원

참다랑어 1등급만 사용합니다.

셰프 주관 특별한 요리와 초밥, 계절반찬, 식사, 후식 제공

#### B코스 (B Course)

1인 55,000원

1등급, 2등급 참다랑어 회와

초밥, 계절반찬, 식사, 후식 제공

#### C코스 (C Course)

1인 35,000원

2등급, 3등급 참다랑어 회와

초밥, 계절반찬, 식사, 후식 제공

---

#### 활어 모듬 코스 (Assorted Fresh Fish)

1인 55,000원

계절활어, 참다랑어회와

초밥, 계절반찬, 식사, 후식 제공

※사이드 메뉴 구성은 본 업소의 사정에 따라 내용이 변경 될 수 있습니다.

# 점심 단품 메뉴

## Lunch Menu

---

참치 사시미 Tuna Sashimi	50,000원
복지리탕 Puffer Fish Stew and Sushi	45,000원
장어구이 Grilled Eel	45,000원
제주 해물 전복 뚝배기 Jeju Seafood Pot	28,000원
도미탕 Sea Bream Stew	28,000원
도다리쑥국(계절메뉴) Flounder Mugwort Stew	28,000원
생대구탕 Cod Fish Stew	28,000원
특 모듬 스시 Special Sushi	28,000원
전복죽 Abalone Rice Porridge	25,000원
희덮밥 Sasimi Rice Bowl	25,000원

# 저녁 메뉴

## Dinner Course

VIP 코스 ① 참다랑어만 100%

VIP 코스 ② 참다랑어 70%, 계절활어 30%

\*참다랑어 통 머릿살 또는 바닷가재 제공

전채 Appetizer

오도로 초밥 Tuna Special Sushi

혼마구로 사시미 Tuna Sashimi

참다랑어 특등급 · 특수부위/계절 활어

전가복 Stir-fried Seafood

다양한 해물과 전복, 해삼을 넣어  
볶아낸 최고급 중식 요리

랍스타 요리 Lobster

최고급 바닷가재를 각종해물, 야채와  
섞어 칠리소스와 함께 볶은 요리

모듬 구이/조림 Grilled & Simmered  
Seafood

메로, 도미 머리 소금구이와  
장어, 전복 요리

튀김 요리 Fried Dish

지리탕 Fish Stew

식사 Meal

1人 120,000원

※사이드 메뉴 구성은 본 업소의 사정에 따라 내용이 변경 될 수 있습니다.

# 저녁 메뉴

## Dinner Course

---

A 코스 ① 참다랑어만 100%

A 코스 ② 참다랑어 70%, 계절활어 30%

전채 Appetizer

오도로 초밥 Tuna Spacial Sushi

혼마구로 사시미 Tuna Sashimi

참다랑어 통 머릿살,  
참다랑어 1등급 부위, 계절 활어

랍스타 요리 Lobster

최고급 바닷가재를 각종 해물, 야채와  
섞어 칠리소스와 함께 볶은 요리

모듬 구이 / 찜 Grilled & Simmered  
Seafood

메로, 전복이 들어간  
모듬 구이와 찜 요리

튀김요리 Fried Dish

지리탕 Fish Stew

식사 Meal

---

1人 88,000원

※사이드 메뉴 구성은 본 업소의 사정에 따라 내용이 변경 될 수 있습니다.

# 저녁 메뉴

## Dinner Course

---

B 코스 ① 참다랑어만 100%

B 코스 ② 참다랑어 70%, 계절활어 30%

\*3인 이상 주문 시 100,000원 상당  
참다랑어 통 머릿살 제공

전채 Appetizer

초밥 Sushi

혼마구로 사시미 Tuna Sashimi  
참다랑어 1등급 · 특수부위,  
계절 활어

특선요리 Special Food  
참다랑어 꼬리찜과  
다양한 해물요리

튀김요리 Fried Dish

지리탕 Fish Stew

식사 Meal

---

1인 65,000원

※사이드 메뉴 구성은 본 업소의 사정에 따라 내용이 변경 될 수 있습니다.

# 저녁 메뉴

## Dinner Course

---

C 코스 ① 참다랑어만 100%

C 코스 ② 참다랑어 70%, 계절활어 30%

전채 Appetizer

초밥 Sushi

혼마구로 사시미 Tuna Sashimi  
참다랑어 2등급 · 3등급,  
계절 활어

일품 요리 Course Food  
참다랑어 머리 뼈 조림과  
다양한 해물 요리

튀김 요리 Fried Dish

매운탕 Spicy Fish Stew

식사 Meal

---

1人 50,000원

※사이드 메뉴 구성은 본 업소의 사정에 따라 내용이 변경 될 수 있습니다.

# 주류

## *Alcohol & Liquors*

---

화요 25도	500ml 75,000원 375ml 40,000원
화요 41도	375ml 60,000원
화요 + 레몬 + 토닉	+ 5,000원
일품 진로	45,000원
일품 진로 + 레몬 + 토닉	50,000원
연태 고량주 프리미엄	65,000원
.....	
소주 (참이슬 / 진로 / 처음처럼)	7,000원
맥주 (테라 / 카스)	7,000원
음료	3,000원

---



# 주류

## Whisky and Wine

---

발렌타인 17년 180,000원

조니워커 블랙 12년 120,000원

레드 와인 .....

1865 110,000원

몬테스알파 80,000원

돌텐 50,000원

화이트 와인 .....

돌텐화이트 50,000원

모스카토 다스티 발렌벨보 50,000원

---

# 주류

## *Alcohol & Liquors*

---

화랑	30,000원
매취순	30,000원
산사춘	30,000원
복분자(보해)	30,000원
청하	13,000원

.....

도쿠리	20,000원
히레사케(1잔)	15,000원
대포(1잔)	13,000원

---

# 사케 Sake

---

## 쿠보타 센쥬

15.5% / 720ml 120,000원  
300ml 45,000원

더이상 설명이 필요 없는 국내 지명도 1위의 상품입니다.  
이름만으로도 그 명성이 알려진 긴쥬 규격의 특별 혼조조입니다.  
고급스럽고 온화한 향기는 차게드셔도,  
따뜻하게 드셔도 질리지 않는 편안함을 가져옵니다.

## 준마이 다이긴쥬

16.5% / 720ml 110,000원

정미율 50% 이하의 쌀을 전통적인 제조방법으로 숙성시킨  
술 중 단연 으뜸으로 꼽힙니다. 사케를 즐기는 많은 사람들에게  
좋은 평가와 사랑을 받고 있는 프리미엄 술입니다.

## 준마이 다이긴쥬 S

16% / 500ml 80,000원

화려한 과일향과 쌀 본연의 풍미를 맛 볼 수 있습니다.  
최고급 사케 준마이 다이긴쥬를 저렴하게 즐길 수 있습니다.  
세련된 디자인의 S를 와인잔에 담아 긴쥬의 풍부한 향을 느껴세요.

## 스이진

16.5% / 300ml 40,000원

부드러움과 강함이 완벽한 조화를 이루는 대표적인 사케로  
아시아 모든 음식과 완벽한 하모니를 이루는 술의 신인  
“수신”의 의미를 담은 아사비라키 대표 사케입니다.  
전세계 판매량 1위로 한국에서도 인기리에 판매되고 있습니다.

---