

'Artisanal Dashi' (Clear broth) Made Fresh Daily
 매일 만드느라 '장인 국물'

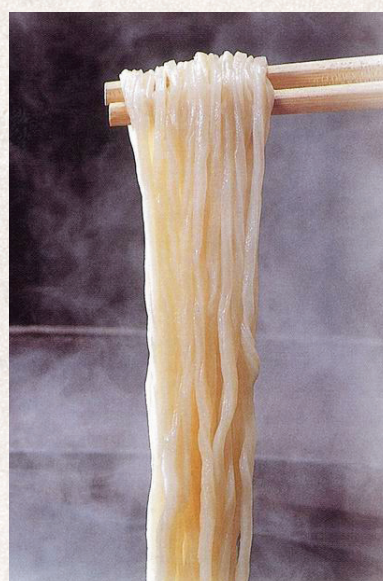
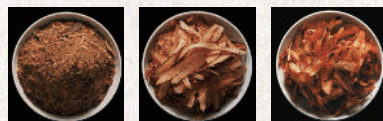
It is said that the flavors of Japanese cuisine are determined by the dashi (clear broth). What is Umami? Umami is one of the basic taste components alongside sweet, salty, sour and bitter, which is found in dashi.

일본요리의 맛은 '국물'이 정합니다. '우마미'라는 말을 들어보셨나요? 단맛, 짠맛, 신맛, 쓴맛도 아닌 또다른 미각인 감칠맛을 국물에서 느낄 수 있습니다.

In our pursuit to deliver perfection in taste and flavor, our artisans produce our own fresh dashi each morning, for the day's meals, from a harmonious blend of three types of natural dried fish flakes. We invite you to experience the true taste and foundation of Japanese cuisine -dashi- created using seasonal ingredients with no artificial additives.

Our artisanal dashi is combined with fresh seasonal vegetables and umami-rich meats to produce deeper, complex flavors which emanate across the palate.

저희 국물은 맛과 풍미를 위해 다시마를 사용하지 않고 3가지 생선으로 우려냅니다. 화학조미료를 전혀 사용하지 않습니다. 요리사가 매일 아침에 그 날에 필요한 분량만 만들고 있는 신선한 국물과 계절 식재료로 요리를 만들고 있습니다. 저희가 정성껏 만든 장인국물의 맛을 느껴보세요. 계절 야채와 고기의 맛이 국물과 어울려 깊이 몸에 스며 들어갑니다.



Last but not least is our traditional Osaka-style udon. When it comes to udon, our 'artisan' chefs are unwavering in dedication and devotion; paying particular attention to the types of water, and only using quality natural salts and meticulously selected flour. Experience the true local Osaka flavors with our seasonal dishes.

그리고 잊어서는 안 되는 오사카 우동. 깨끗한 물과 몸에 좋은 천연염, 그리고 엄선된 밀가루를 사용하여 요리사가 정성을 들여서 만든 우동을 제공하고 있습니다. 계절을 느낄 수 있는 요리와 우동이 오사카의 좋을 추억을 만들어 드리겠습니다.

鍋 NABE / 전골

Japan Culture of Gathering Around the 'Nabe.'

Food tastes better when shared with good company. In Japanese culture, gathering around and sharing from the same nabe (hot-pot) is thought to enhance the flavors and enjoyment of the meal, while deepening relationships amongst family and friends. We encourage you to order only one style of nabe for the number of people at the table.

전골을 같이 먹는 문화

일본에서는 친한 사람들끼리 같은 전골을 먹는 문화가 있습니다. 같이 먹으면 즐겁고 더 맛있습니다. 인원수대로 주문해주세요.



Deluxe Seafood Udon Nabe

호화 해물 우동 전골



Staff will add vegetables once the broth boils.
국물이 끓으면 야채를 넣는다.(스텝이 헤드됩니다)



Dip the seafood into the pot using chopsticks
해산물을 넣는다.



Next, dip in the premium ponzu sauce provided (individual bowl) and enjoy.
특선 폰즈에 찍어서 먹는다.



Place the udon in the nabe pot
우동을 냄비에 넣는다.

Black Wagyu Beef Suki-Udon Shabu-shabu

흑와규 스키우동 샤브샤브



Staff will add vegetables once the broth boils.
국물이 끓으면 야채를 넣는다.(스텝이 헤드됩니다)



Dip the meat in the boiling broth using chopsticks for about 10 secs.
고기를 데친다. (약 10초)



Enjoy with raw egg (or soup) dipping.
날계란(또는 수프)에 찍어서 먹는다.



Place the udon in the nabe pot
우동을 냄비에 넣는다.

Black Wagyu Beef w/ Udon Shabu-shabu

흑와규 우동 샤브샤브



Staff will add vegetables once the broth boils.
국물이 끓으면 야채를 넣는다.(스텝이 헤드됩니다)



Dip the meat in the boiling broth using chopsticks for about 10 secs.
고기를 데친다. (약 10초)



Enjoy with ponzu or sesame sauce.
폰즈, 참깨 소스에 찍어서 먹는다.



Place the udon in the nabe pot.
우동을 냄비에 넣는다.

御膳 Gozen Course 고젠

The perfect choice for when you want to enjoy your own individually served dishes. From appetizers through to the main dish, our GOZEN Udon Set is exquisite both to the eye and to the palate.

각자 다른 요리를 먹고 싶을 때는 전채, 메인 요리, 우동으로 구성된 정식 메뉴 '고젠'이 있습니다. 일본의 맛을 담아, 보기에도 화려합니다.

