

Black Wagyu Beef

Suki-yaki 'Gozen' Course 스키야키 고젠

特選黒毛和牛すき焼御膳



御膳 Suki-yaki 'Gozen' Course 스키야키 고젠 すき焼御膳

- Suki-yaki with Udon Noodles / 우동 스키야키
- Raw Egg / 날계란
- A la carte / 밑반찬
- Rice / Pickled Vegetables / 밥, 절임야채
- Dessert / 후식

2,728 yen / 엔 person 1인분

Deluxe Serving Suki-yaki (Larger portion of beef) 스키야키 고기 추가

すき焼き肉多め

3,542 yen / 엔 Persol 1인분

Suki-yaki with Premium black wagyu and Udon Noodles for One Person Serving. Enjoy with raw egg dipping sauce.

우동을 넣어서 먹는 1인용 스키야키. 고기는 특선 흑와규 사용. 신선한 날계란에 찍어서 먹습니다.



御職 Sashimi Tempura Suki-yaki 'Gozen' Course 회와 튀김과 스키야키 고젠 お刺身天ぷらすき焼御膳

- Suki-yaki with Udon Noodles / 우동 스키야키
- Sashimi / 회 Tempura / 튀김
- Raw Egg / 날계란
- A la carte / 밑반찬
- Rice / Pickled Vegetables 밥, 절임야채
- Dessert / 후식

3,828 yen / 엔 person 1인분



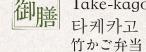
Deluxe Serving Suki-yaki (Larger portion of beef) 스키야키 고기 추가

すき焼き肉多め

4,642 yen / 엔 1인분





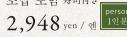


御膳 타케카고 도시락

 $Take-kago\ Bento\ ^{(Bamboo\ basket\ `lunchbox'\ containing}_{\quad a\ variety\ of\ individual\ dishes)}$

- Seasonal 'Fuki-yose' Platter / 계절의 반찬 (Canapé style platter with an assortment of small dishe - Sashimi / 회
- Tempura / 튀김
- Tarai-Udon / 명물 대야 우동
- (Local udon dish from Tokushima Prefecture) ■ Dessert / 후식

Served with sushi 초밥 포함 寿司付き







御膳 Sashimi Tempura 'Gozen' Course 회와 튀김 고젠

- Sashimi / 회
- Tempura / 튀김
- À la carte / 밑반찬
- Rice / Pickled vegetables / 밥, 절임야채 Udon noodles
- (Please select hot soup or cold dipping sauce) 우동(따뜻하게 or 차갑게)

お造り天ぷらご膳

1,738 yen / 엔 person 1인분







御膳 Sushi Tempura 'Gozen' Course 스시와 튀김 고젠 寿司天ぷら御膳

- Nigiri Sushi / 초밥
- Tempura / 튀김
- À la carte / 밑반찬
- Udon noodles (Please select hot soup or cold dipping sauce) 1,628 yen / 엔 기인분 우동(따뜻하게 or 차갑게)







御膳 趣膳AOI Course / 아오이葵(あおい)

- Udon Sashimi / 우동회 (Thin slices of udon served sas
- Seasonal 'Fuki-yose' Platter / 계절의 반찬 (Canapé style platter with an assortment of small spec
- Sashimi / 호
- Tempura / 튀김
- Udon Noodles (Please select hot soup or cold dipping sauce) 우동(따뜻하게 or 차갑게)
- Seasonal Rice / 계절의 밥
- Dessert / 후식

1,628 yen / 엔







御膳 Kasuga (spring) Course / 카스가 春日(かすが)

- Udon Sashimi / 우동회 (Thin slices of udon served sas
- Seasonal 'Fuki-yose' Platter / 계절의 반찬 (Canapé style platter with an assortment of small specialty dishes)
- Sashimi / 회
- Tempura / 튀김

P6

- Okinawa Pork Suki-yaki Nabe / 오키나와산 돼지 스키야키 Udon Noodles (Please select hot soup or cold dipping sauce)
- 우동(따뜻하게 or 차갑게)
- Seasonal Rice / 계절의 밥
- Dessert / 후식

2,728 yen / 엔 person 1인분



tax included 세금 포함



What is Premium Black Wagyu (Kuroge)?

Wagyu refers to a particular type of beef enjoyed in Japan since ancient times. The Black Wagyu is said to be the highest grade of beef worldwide, even amongst the various wagyu types; exhibiting complex umami flavors with succulent soft textures that melts in the mouth. The Premium Black Beef is the very finest grade of Wagyu beef available

와규란?

와규는 옛날부터 일본에 있는 소의 품종입니다. 와규 가운데 세계 최고봉으로 불리는 흑와규를 제공하고 있습니다. 육질이 좋고 입안에 넣으면 부드럽게 녹아 고기의 본맛을 느낄 수 있습니다. 특선 흑와규는 그런 흑와규 중에서도 상위 등급인 고기입니다. 일본의 흑와규를 마음껏 느껴보세요.

P5