

LUNCH

OBANZAI TEISHOKU おばんざい定食

매일 달라지는 구성으로 즐기는 일본 가정식 반상

39.

DINNER

DINNER COURSE ディナーコース

제철 재료를 활용해 보다 독창적이고 현대적으로 해석한 일본요리 코스

180.

A LA CARTE

Seasonal Sashimi (4~5Kinds)

계절생선회

旬のお造り5種盛り

계절 생선을 이용한 겐지만의 창작 생선회

35.

Grilled Seasonal Fish

계절생선구이

焼き魚

계절 생선을 원적외선으로 구워 본연의 맛을 살린 구이 요리

35.

Goto udon pasta with BOTARGA

어란 고토 우동 파스타

唐墨五島うどんパスタ

동백기름이 들어간 고토우동을 사용하여 어란을 더해 만든 파스타

35.

소고기(한우), 돼지고기, 광어, 방어, 쌀(밥): 국내산 / 소고기: 호주산
참치: 프랑스산 / 가쓰오부시(가다랑어): 필리핀산