



JAPANESE
CUISINE

LUNCH

OBANZAI TEISHOKU 오반자이 테이쇼쿠 おばんざい定食 39,000
매일마다 바뀌는 일본 가정식 반상

A LA CARTE 일품요리 一品料理 *오반자이 테이쇼쿠 주문 후 추가 가능한 단품 메뉴입니다.

계절생선회 Seasonal Sashimi (5Kinds) 35,000
旬のお造り5種盛り
계절 생선을 이용한 겐지만의 창작사시미

계절 생선구이 Grilled Seasonal Fish 35,000
焼き魚
계절 생선을 원적외선으로 구워 재료의 맛을 살린 구이요리

어란 고토우동 파스타 Goto udon pasta with BOTARGA 35,000
唐墨五島うどんパスタ
파스타면과 동일한 고토우동을 사용하여 어란을 더해 만든 파스타

돼지고기, 광어, 고등어, 오징어, 쌀(밥): 국내산 | 방어: 일본산
참치: 프랑스산 | 가쓰오부시(가다랑어): 필리핀산

DINNER

DINNER COURSE 디너 코스 ディナーコース 150,000
술과 즐길수 있는 겐지 디너 코스입니다.

ALA CARTE 일품요리 一品料理 *디너 코스 주문 후 추가 가능한 단품 메뉴입니다.

어란 우니 코토 우동 파스타 35,000
唐墨五島うどん/パスタ Goto udon pasta with BOTARGA
파스타면과 동일한 고토우동을 사용하여 성게알과 어란을 더해 만든 일본식 파스타

야끼오니기리 차즈케 15,000
焼きおにぎり茶づけ Ochazuke (grilled rice cake in dashi)
주먹밥을 만들어 구워내어 가쓰오다시와 녹차로 끓인 국물에 말아서 먹는 요리

이나니와 우동 稲庭うどん Inaniwa Udon 15,000
일본3대 우동인 이나니와 우동면을 사용한 면요리

모츠나베 稲庭うどん Motsunabe 40,000
(Japanese style Beef Large Intestines Hot pot)
보통의 미소베이스가 아닌 소금다시로 맛을 낸 후쿠오카식 대창 냄비요리

쌀(밥), 계란 ,소대창(한우) : 국내산가쓰오부시 : 필리핀산