



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 デイナーコース 150,000  
술과 즐길수 있는 겐지 디너 코스입니다.

**A LA CARTE** 일품요리 一品料理 ※ 디너 코스 주문 후 추가 가능한 단품 메뉴 입니다.

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)  
파스타면과 동일한 고토우동을 사용하여 성게알과 어란을 더해 만든 일본식 파스타

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)  
파스타면과 동일한 고토우동을 사용하여 성게알과 어란을 더해 만든 일본식 파스타

쌀(밥), 계란 ,소대창(한우) : 국내산가쓰오부시 : 필리핀산