

# 점심 메뉴 【인바운드 대상】

(AM11: 30 ~ PM15: 00)

## A. HIGOAKADORI 소锅 코스 ¥3,000

Higo Akadori 는 일본 전통의 닭 품종으로, 구마모토 현에서 유래되었으며, 고급 육질과 풍부한 맛으로 유명합니다.

- 전채 카라시 렌콘 & 덴가쿠
- 주요리 와규 로스트비프
- 찜 일본식 계란찜 (차완무시)
- 구이 요리 제철 생선 구이
- 작은 전골 히고아카도리 전골
- 튀김 요리 돼지고기 조림 튀김
- 밥/미소국 아소산산 흰쌀밥
- 절임 반찬 다카나 절임
- 디저트 이키나리 당고



※사진은 예시 이미지입니다.

- 카라시 렌콘: 매운 겨자 소스를 넣은 연근 튀김
- 덴가쿠: 두부, 채소, 생선을 꼬치에 꽂아 구운 후 달콤한 된장 소스를 바른 요리
- 와규: 마블링이 풍부한 일본 최고급 소고기
- 다카나즈케: 일본 전통 갖김치 절임
- 이키나리 당고: 찹쌀 반죽 안에 팥 또는 고구마가 들어간 일본식 만두

## B. AMAKUSADAIO 전골 요리 ¥4,000

Amakusa Daioh 아마쿠사다이오는 구마모토현 아마쿠사 지역에서 유래한 일본 전통 닭 품종으로, 단단한 육질과 깊은 맛이 특징입니다.

- 전채요리 카라시 렌콘 & 덴가쿠
- 말 육회 특선 저지방 말 육회 (생식)
- 찜 요리 일본식 계란찜 (차완무시)
- 구이 요리 제철 생선 구이
- 조림 요리 아마쿠사다이오 전골
- 튀김 요리 돼지고기 조림 튀김
- 밥/미소국 아소산산 흰쌀밥
- 절임 반찬 다카나 절임
- 디저트 이키나리 당고



※사진은 예시 이미지입니다

## C. AMAKUSADAIO 도반야키 요리 ¥5,000

Toban-yaki 도반야키는 일본 전통 조리법으로, 도자기 불판 위에서 고기나 해산물을 구워 먹는 방식입니다.

- 전채요리 카라시 렌콘 & 덴가쿠
- 말 육회 특선 마블링 말 육회 (생식)
- 찜 요리 일본식 계란찜 (차완무시)
- 구이 요리 제철 생선 구이
- 조림 요리 아마쿠사다이오 도반야키
- 튀김 요리 돼지고기 조림 튀김
- 밥 아소산산 흰쌀밥
- 국수 요리 타이헤이엔
- 절임 반찬 다카나 절임
- 디저트 계절 디저트



※사진은 예시 이미지입니다.

- 타이헤이엔: 후쿠오카 지역에서 유래한 중국풍 국수 요리

- 점심 메뉴 가격에는 10%의 서비스 요금 및 10%의 소비세가 포함되어 있습니다.
- 계절과 재료 공급 상황에 따라 일부 메뉴가 변경될 수 있습니다.