# ひせから

보양 스프

애호박 만두 송이 육회 된장소스 굴 구이

캐비아와 구절판

해산물 모둠

**한우 모둠 구이** 안창살, 토시살, 생등심, 생갈비

삼원 전통 양념 갈비

킹크랩 구이

산낙지 볶음

솥밥과 국 꽃게장, 생선 구이, 다양한 찬

> 제철 과일 도라지 아이스크림 커피 또는 차

제철 식재료 사용으로 수시로 구성이 변경됩니다. 비건 메뉴의 경우 최소 3일 전 예약 부탁드립니다.



## **Healthy Soup**

Shark's Fin, Abalone, Shrimp, Beef Broth

## **Zucchini Dumpling**

Zucchini, Beef, Soy Sauce

### Korean Beef Tartare

Pine Mushroom, Persimmon, Beef Tartare

# **Grilled Oyster**

Oyster, Soybean Paste Sauce

# Caviar Gujeolpan

Platter Nine Delicacies, Mustard Sauce

#### **Assorted Seafood**

Spiny Lobster, Yellowtail Fish, Tresus keenae, Squid, Red Shell, Shrimp

#### **Assorted Korean Beef**

Outside Skirt, Hanging Tender, Ribeye, Galbi

Marinated Galbi

**Grilled King Crab** 

## Stir-fried Octopus

Marinated Crab, Grilled Fish, Side Dishes

Hot Stone Pot Rice, Chef's Soup Marinated Crab, Grilled Fish, Side Dishes

> Seasonal Fruits Bellflower Ice Cream Coffee or Tea



The composition is changed from time to time due to the use of seasonal ingredients For vegan menus, please make a reservation at least three days in advance.

S A M W O N G A R D E N