

# お品書き

Menu

## <小 菜>

Small dishes

青麗風季節のナムル盛合わせ Assorted Seasonal Namul of "SEIRA" Style	700
自家製白キムチ/キムチ/カクテキ Homemade White Kimchi / Kimchi / Cubed Radish Kimchi	700
えごまの葉キムチ Sesame Leaves kimchi	700

## <冷前菜>

Cold Appetizer

黒毛和牛ユッケ Wagyu Beef Yukhoe	1900
黒毛和牛ユッケ 雲丹のせ Wagyu Beef Yukhoe with Sea urchin	2700
黒毛和牛ユッケ 雲丹 帆立 キャビアの小どんぶり風 Wagyu Beef Yukhoe, Sea urchin, Scallop and caviar small bowl style	2700

## <温前菜>

Hot Appetizer

和牛テールの茶碗蒸し Steamed Egg Custard of Oxtell	800
フォアグラの茶碗蒸し Steamed Egg Custard of Foie gras	1200
黒毛和牛のすじ煮込み Stewed Wagyu Beef Tendon	1400
黒毛和牛と季節野菜の炊き合わせ Simmered Wagyu Beef and Seasonal vegetables	1600

## <サ ラ ダ>

Salad

サンチュ Korean Lettuce	800
青麗風サラダ Salad of "SEIRA" Style	1200

## <ス ー プ>

Soup

たまごとワカメのスープ Egg and Seaweed soup	1200
コムタンスープ Korean Beef Soup	1400
ユッケジャンスープ Korean spicy soup with beef and vegetables	1400

## <お 食 事>

Rice · Noodle

大分産もみ貯蔵白飯 White Rice	300
コムタンクッパ Korean Beef Soup risotto	1600
ユッケジャンクッパ Korean spicy soup risotto with beef and vegetables	1600
酢橘冷麺 Cold Korean Noodles with "SUDACHI"	1400
ハーフ	800

## <旬野菜>

Seasonal vegetables

青森県産有機にんにく Organic garlic from Aomori	600
季節の焼き野菜盛り合わせ Assorted Seasonal Vegetables	800
季節のきのこ盛り合わせ Assorted Seasonal Mushroom	1200
野菜ときのこの盛り合わせ Assorted Seasonal Mushroom and Vegetables	1400

## <特選牛>

Special Beef

熟成ネギ塩タン Aged beef tongue with salt and green onions	2900
熟成厚切りタン Thickly sliced Aged beef tongue	3600
上レバー Special Beef Liver	1600
上ミノ Special Beef Rumen	1600
上レバーと上ミノ盛合わせ Assorted Beef Liver and Rumen	2000

## <特選黒毛和牛>

Special Kuroge Wagyu Beef

上カルビ Special BoneLess Beef Short Rib	2200
上ロース(ランプ) Special Beef Loin	2200
特上ロース(イチボ) Choice Beef Loin	2800
特上ハラミ Choice Beef Outside Skirt	3400
特上カルビ(ザブトン/マキ) Choice BoneLess Beef Short Rib	3400
サーロイン Sirloin	3900
テンドーロイン Tenderloin	3900
シャトーブリアン Chateaubrian	4800
焼きすき(ザブトン 卵黄、一口ご飯) Choice Kuroge Wagyu Beef Chuck Flap YAKISUKI	2800

表示金額は税込価格です。別途10%のサービス料を頂戴いたします。  
Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.