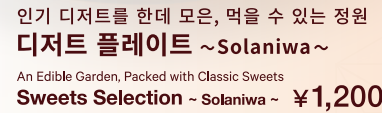
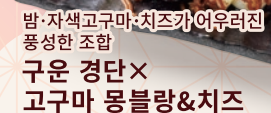


Desserts



¥800



¥650

¥750



¥850

*사진은 이미지입니다. *입하 상황에 따라 식재료·메뉴가 변경되는 경우가 있습니다. *소비세 포함.



*음식 이외의 이용 또는 장시간의 이용은 삼가 바랍니다.

*음식 이외의 이용 또는 장시간의 이용은 삼가 바랍니다.

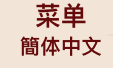
*Please refrain from using the establishment for purposes other than dining or for extended periods of time

* 사람이 없는 상태로 10분 이상 경과한 자리는 리셋하겠습니다.

*사람이 없는 상태로 10분 이상 경과한 자리는 리셋하겠습니다.
*The table will be set for new customers when a seat is unoccupied for more than 10 minutes.

*사람이 없는 상태로 10분 이상 경과한 자리는 리셋하겠습니다.

*The table will be set for new customers when a seat is unoccupied for more than 10 minutes.



メニュー / Menu
日本語 / English

3가지 풍미로 즐기는 행복한 한끼.

A blissful meal you can enjoy
with three different flavors

반마리 장어를
푸짐하게 즐기는 일품



3번 즐기는 장어 히쓰마부시 정식

(장어구이, 다시마키, 밥, 장아찌, 육수)

Half an Eel-A Hearty Serving! **¥2,300**

Eel Fillet on Rice Set Meal - Enjoyable Three Ways

(Grilled Eel, Rolled Omelet Made with Dashi, Rice, Pickles, and Dashi Broth)

step 1. 밥통 속의 밥을 주걱으로 열십자로 4등분한 후, 첫 공기째는 그대로

Use the rice spoon to divide the rice into four equal servings in a cross shape inside the rice bowl, and enjoy the first serving as it is.

step 2. 두 공기째는 양념을 가미해 Enjoy the second serving with the garnishes.

step 3. 세 공기째는 차 육수를 부어 For your third serving, pour the soup onto the rice.

step 4. 네 공기째는 가장 좋아하는 방법으로 드시기 바랍니다 Enjoy your fourth serving however you like!



*사진은 이미지입니다.
*입하 상황에 따라 식재료·메뉴가 변경되는 경우가 있습니다.
*소비세 포함.
*Photos are for illustrative purposes only.
*Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.
*Consumption tax included.

매콤달콤한 소고기
조림이 듬뿍

step 1. 밥통 속의 밥을 주걱으로 열십자로 4등분한 후, 첫 공기째는 그대로

Use the rice spoon to divide the rice into four equal servings in a cross shape inside the rice bowl, and enjoy the first serving as it is.

step 2. 두 공기째는 양념을 넣고 반숙 달걀을 곁들여 For your second bowl, add the garnishes and mix with the soft-boiled egg.

step 3. 세 공기째는 차 육수를 부어 For your third serving, pour the soup onto the rice.

step 4. 네 공기째는 가장 좋아하는 방법으로 드시기 바랍니다. Enjoy your fourth serving however you like!



소고기 히쓰마부시

(소고기 조림, 반숙 달걀, 밥, 생강절임, 육수)

¥2,200

Generously Served Sweet and Salty Simmered Beef

Simmered Beef on Rice - Enjoyable Three Ways

(Simmered Beef, Soft-Boiled Egg, Rice, Red Pickled Ginger, and Dashi Broth)

튀김볼이 바삭바삭!
참마즙으로 깔끔하게!
마무리는 차 육수를 부어



3번 즐기는 해물 덮밥

(해산물, 참마즙, 튀김볼, 밥, 육수)

¥2,300

Crispy Tempura Crumbs! The Grated Yam is so Refreshing!

Seafood Rice Bowl - Enjoyable Three Ways

(Seafood, Grated Yam, Tempura Crumbs, Rice, and Dashi Broth)

step 1. 찬함 속의 밥을 주걱으로 4등분한 후, 첫 공기째는 그대로

Use the rice spoon to divide the rice into four equal servings inside the serving box, and enjoy one serving as it is.

step 2. 두 공기째는 참마즙을 얹어 Add grated yam for your second serving.

step 3. 세 공기째는 차 육수를 부어 For your third serving, pour the soup onto the rice.

step 4. 네 공기째는 가장 좋아하는 방법으로 드시기 바랍니다. Enjoy your fourth serving however you like!



단품메뉴

À La Carte

뿌려 먹는 재미, 함께 먹는 즐거움!
양념감자
 소금맛 콩소메맛 버터간장맛
 Shake for Fun, and Share with Families and Friends!
Furofuro Potatoes
 Salt Flavor Consomme Flavor Butter Soy Sauce Flavor
 각 ¥900 each



누구나 좋아하는 맛
흑후추맛 닭날개 튀김
 Loved by All
Deep-Fried Chicken Wings with Black Pepper ¥600

감귤 향의 상쾌한 풍미
 그릇까지 먹을 수 있는
해물 샐러드
 A Refreshing Touch of Citrus
Seafood Salad with Edible Plate ¥1,200



반숙 달걀이 포인트로 양도 푸짐!
모던야키펙 오코노미야키
 ¥1,200
 A Generous Serving, Perfectly Finished with a Delicious Soft-Boiled Egg!
Modanyaki-Style Okonomiyaki



겉은 바삭 속은 말랑말랑
복어 튀김
 Crispy and Soft
Deep-Fried Blowfish ¥1,200



말랑말랑
다코야키 튀김
 Soft and Fluffy
Takoyaki Tempura with Batter Containing Red Pickled Ginger ¥600



반숙 달걀이 부드럽게 흐른다
바삭한 베이컨과 반숙 달걀의 시저 샐러드 ¥500
 Creamy Soft-boiled Egg
Caesar Salad with Crispy Bacon & Soft-boiled Egg



인기 참치, 도미, 연어가 한자리에
생선회 3종 모듬 ¥1,300
 With Tuna, Sea Bream, and Salmon—All Popular Choices
Assortment of 3 Types of Sashimi



육수로 말랑말랑하게
다시마키 ¥500
 Fluffy Rolled Egg made with Soup Stock
Rolled Omelet made with Dashi



향과 식감이 어우러진 맛
카레향이 나는 피쉬프릿 & 어니언링 ¥900
 An Appetizing Aroma and Satisfying Texture
Curry-Scented Fish Fritters & Onion Rings



씹을수록 감칠맛이 깊어지는 안주
진미채튀김 ¥600
 The Savory Flavor Intensifies the More You Chew
Shredded Dried Squid Tempura



쫄깃한 식감으로 술안주에 제격
연골 튀김 ¥500
 Crunchy Texture that Goes Perfectly with Drinks
Deep-Fried Chicken Cartilage



바삭바삭한 식감
춘권 4개 ¥500
 Crispy Texture
Spring Rolls (4pcs)



한입에 감칠맛이 퍼집니다
슈마이 5개 ¥500
 Delicious Flavor in Every Bite
Dumplings (5pcs)



육즙 가득한 3가지 소시지를 맛 비교
비엔나3종모듬 ¥500
 Taste and Compare 3 Juicy Varieties
Assortment of 3 Kinds of Sausages



남녀노소 누구나 좋아하는 맛
버터콘 ¥500
 Loved by Both Adults and Children
Corn with Butter



기본 안주의 정석
에다마메 ¥300
 The Classic Snack
Edamame



시원하고 자꾸 생각나는 매콤한 맛
김치 냉두부 ¥400
 Cool with an Addictive Spiciness
Chilled Tofu with Kimchi



육수와 재료의 감칠맛이 녹아든
 훈훈한 한 그릇
돈지루 ¥400
 A Heart-Warming Dish Blending Soup Stock and the Flavor of the Ingredients
Pork Miso Soup

정식

Set Meals

상차림

매콤달콤한 육수에
송사탕이 녹아든다
소고기 전골
반숙 달걀 곁들임
(소고기 전골, 반숙 달걀, 밥, 장아찌)

₩2,000

Cotton Candy Melting
Into a Sweet and Salty Broth
**Beef Hot Pot with
Soft-Boiled Egg**
(Beef Hot Pot, Soft-Boiled Egg,
Rice, and Pickles)



균형 잡힌 한 끼, 일본식 따스함을 담은 한상
몸에 좋은 따뜻한 채소 정식
(찐 채소, 유바, 은연어 된장구이,
다시마키, 작은 우동, 잡곡밥, 장아찌)

₩2,500

Well-Balanced with the Warmth
of Japanese Flavors
**Wholesome Warm Vegetable
Set Meal**
(Steamed Vegetables, Tofu Skin, Grilled Silver Salmon with
Saikyo Miso, Rolled Omelet Made with Dashi,
Small Udon Noodles, Mixed Grain Rice, and Pickles)

주스 포함
with Juice

어린이가 좋아하는
대만족 세트
어린이 세트
(햄버그, 새우튀김,
비엔나, 가라아게,
감자튀김, 스파게티,
샐러드, 주먹밥, 디저트,
주스, 장난감)

₩950

The Castle is Filled to the Brim!
A Thoroughly Satisfying Classic Option
Kids' Benten Castle
(Hamburg Steak, Fried Shrimp, Sausage, Fried Chicken,
French Fries, Spaghetti, Salad, Rice Ball, Dessert, Juice, and a Toy)

장난감
포함
with Toy

*사진은 이미지입니다.




고기의 깊은 맛과 레몬의 상쾌함이 최상의 조합
육즙 가득 그릴치킨 스테이크
(치킨 스테이크, 믹스 채소, 밥, 된장국)

₩1,800

The Flavorful Meat and Refreshing Lemon
are the Perfect Match
Juicy Grilled Chicken Steak
(Chicken Steak, Mixed Vegetables, Rice, Miso Soup)



고소한 양념장과 부드러운 장어
다시마키와 장어 가바야키 한상
(전채 소반, 생선회, 다시마키, 장어 구이,
튀김, 차완무시, 밥, 장아찌, 된장국)

₩3,000

Flavorful Sauce and Tender Eel
Fluffy Rolled Omelet with Grilled Eel Set Meal
(Appetizer, Sashimi, Rolled Omelet Made with Dashi, Grilled Eel,
Tempura, Chawanmushi, Rice, Pickles, and Miso Soup)

오사카
메뉴
OSAKA MENU



진한 감칠맛과 부드러운 식감
게 술밥 정식
(생선회, 튀김, 게 술밥, 장아찌, 된장국)

₩2,800

Concentrated Savory Flavor
with a Fluffy Finish
Crab Rice Set Meal
(Sashimi, Tempura, Crab Rice, Pickles, and Miso Soup)



매운맛과 양에 만족
돼지김치찌개 정식
(찌개, 밥, 장아찌, 생시치미,
마늘오일)

₩1,600

Satisfying Spiciness and Volume
Pork Kimchi Hot Pot Set Meal
(Kimchi Hot Pot with Rice, Pickles,
Fresh Shichimi Spice, and Garlic Oil)

생 시치미
추가
₩50
Extra Fresh
Shichimi
Spice

마늘오일
추가
₩50
Extra
Garlic Oil



새우, 흰살생선, 오징어 튀김 모듬
해물튀김 정식
(새우, 흰살생선, 오징어, 밥, 된장국)

₩1,800

An Assortment of Breaded Deep-Fried Shrimp, White Fish and Squid
Breaded Deep-Fried Seafood Set Meal
(Shrimp, White Fish, Squid, Rice, Miso Soup)



주육 육즙이 넘쳐흐른다
데미글라스 소스 함박스테이크 &
해시드 포테이토 세트
(함박스테이크, 해시드 포테이토,
샐러드, 밥, 된장국)

₩1,900

Overflowing with Meat Juices
Hamburg Steak & Hash Browns Set
(Hamburg Steak, Hash Browns, Salad, Rice, and Miso Soup)



반마리 장어를 푸짐하게 즐기는 일품
3번 즐기는
장어 히쓰마부시 정식
(장어구이, 다시마키, 밥, 장아찌, 육수)

₩2,300

Half an Eel-A Hearty Serving!
**Eel Fillet on Rice Set Meal
- Enjoyable Three Ways**
(Grilled Eel, Rolled Omelet Made with Dashi, Rice, Pickles,
and Dashi Broth)



매콤달콤한 소고기 조림이 듬뿍
소고기 히쓰마부시
(소고기 조림, 반숙 달걀, 밥, 생강절임, 육수)

₩2,200

Generously Served Sweet and Salty Simmered Beef
**Simmered Beef on Rice
- Enjoyable Three Ways**
(Simmered Beef, Soft-Boiled Egg, Rice, Red Pickled Ginger,
and Dashi Broth)



바삭바삭,부드럽고 촉촉함
산겐톤 돼지속성 등심돈가스 정식
(등심돈가스, 밥, 된장국)

₩1,800

Crispy on the Outside, Tender and Juicy on the Inside
Aged Sangen Pork Cutlet Set Meal
(Roast Pork Cutlet, Rice, and Miso Soup)



겉은 바삭, 속은 촉촉
닭고기 가라아게 정식 (날치 육수 간장맛)
(가라아게, 밥, 된장국)

₩1,700

Crispy on the Outside, Juicy on the Inside
Fried Chicken Set Meal
(Agodashi Soy Sauce Flavor)
(Fried Chicken, Rice, and Miso Soup)



엄선된 달걀로 부드럽게 마무리했습니다
산겐톤 속성 등심돈가스
달걀 양카케 정식
(돈가스 달걀조림, 밥, 된장국)

₩1,900

Cooked in Soft, Fluffy, High-quality Eggs
Aged Sangen Pork Cutlet in Egg Set Meal
(Pork Cutlet in Egg Starchy Sauce, Rice, and Miso Soup)



숯불 향이 은은하게 퍼지는 부드러운 식감
숯불구이 닭 달걀 양카케 정식
(닭고기 달걀 양카케, 밥, 된장국)

₩1,700

Creamy with the Aroma of Charcoal
**Charcoal-Grilled Chicken
in Egg Set Meal**
(Chicken in Egg Starchy Sauce, Rice, and Miso Soup)



육수와 재료의 감칠맛이 녹아든 훈훈한 한 그릇
[된장국]을 [돈지루]로 변경 ●₩250

Miso Soup Replaced with Pork Miso Soup



육즙 가득 두툼한 식감
네즈미코조 그릴 치킨 버거
(치킨 버거, 해시드 포테이토)

₩1,600

Juicy Meat with a Thick Bite
Nezumi Kozo's Grilled Chicken Burger
(Chicken Burger and Hash Browns)



폭 끓인 깊은 맛
볼로네제 파스타 &
해시드 포테이토 세트
(볼로네제, 해시드 포테이토, 샐러드)

₩1,400

Slow-Stewed Flavor
Bolognese Pasta & Hash Browns Set
(Bolognese, Hash Browns, and Salad)



풍부한 감칠맛의 치킨라이스를 감췄습니다
부드럽게 흐르는 달걀 오므라이스 &
해시드 포테이토 세트
(오므라이스, 해시드 포테이토, 샐러드)

₩1,500

Filled with Delicious Chicken Rice
**Creamy Rice-filled Omelet &
Hash Browns Set**
(Rice Omelet, Hash Browns, and Salad)



채소의 깊은 감칠맛과 특제 스파이스
스파이스 돈가스 카레 세트
(스파이스 돈가스 카레, 샐러드)

₩1,900

Rich Vegetable Flavor and Special Spices
Spicy Curry & Cutlet Set
(Spicy Curry, Cutlet, and Salad)

스파이스 카레 세트
(스파이스 카레, 샐러드)

₩1,300

Spicy Curry Set
(Spicy Curry and Salad)



*밥은 100% 일본산 쌀을 사용합니다.
*We use 100% Japanese grown rice.

*사진은 이미지입니다. *입하 상황에 따라 식재료·메뉴가 변경되는 경우가 있습니다. *소비세 포함.
*Photos are for illustrative purposes only. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability. *Consumption tax included.

식사류

Rice Dishes

연어와 레몬 오일로 깔끔한 맛
연어 아보카도 덮밥
₩1,600
원장국 포함
Enjoy the Refreshing Combination of Salmon with Lemon Oil
Salmon & Avocado Rice Bowl
(includes miso soup)



밥이 보이지 않을 만큼 푸짐한 차슈
마요네즈가 포인트인 차슈덮밥
₩1,700
원장국 포함
So Many Pork Slices, You Can't Even See the Rice
Pork Slice Rice Bowl Perfected with Mayonnaise
(includes miso soup)

마요네즈
추가
₩50
Extra
Mayonnaise

품질 좋은 살코기를
정성스럽게 마무리
로스트 비프 덮밥
₩1,700
원장국 포함
Carefully Prepared with
High-quality Lean Meat
Roast Beef Rice Bowl
(includes miso soup)



육수와 재료의 감칠맛이 녹아든 훈훈한 한 그릇
[원장국]을 [돈지루]로 변경 ●₩250
A Heart-warming Dish Blending Soup Stock and
the Flavor of the Ingredients
Miso Soup Replaced with Pork Miso Soup



제철의 맛을 한 입씩
모듬 초밥 3점 세트
₩750
Seasonal Delicacies, One Bite at a Time
Three-Piece Hand-Pressed Sushi Set



유부에 양념이
배어든 부드러운 맛
유부초밥
₩500
Deep Fried Tofu Infused with a Gentle Flavor
Inari Sushi



생강이 고등어의 감칠맛을
깔끔하게 살려주는 맛
고등어초절임 봉초밥
₩600
The Rich Flavor of Mackerel Highlighted by Ginger
Vinegared Mackerel Rolled Sushi Log



붕장어 1개, 새우 2개, 계절야채
최고급 튀김 덮밥 원장국 포함
₩1,700
1 Conger Eel, 2 Prawns, and Seasonal Vegetables
Exquisite Tempura Rice Bowl
(includes miso soup)



튀김볼이 바삭바삭! 참마즙으로 깔끔하게!
마무리는 차 육수를 부어
3번 즐기는 해물 덮밥
₩2,300
(해산물, 참마즙, 튀김볼, 밥, 육수)
Crispy Tempura Crumbs! The Grated Yam is so Refreshing!
To Finish, Pour the Soup onto the Rice
Seafood Rice Bowl - Enjoyable Three Ways
(Seafood, Grated Yam, Tempura Crumbs, Rice, and Dashi Broth)



아보카도와 치즈로 고소하고 부드러운 맛!
아보카도 타코라이스
₩1,700
Rich and Creamy with Avocado and Cheese!
Avocado Taco Rice



차슈의 감칠맛 가득
볶음밥
₩600
Filled with the Deliciousness of Pork Slices
Fried Rice

*밥은 100% 일본산 쌀을 사용합니다.
*We use 100% Japanese grown rice.

면류

Noodles

소고기×반숙 달걀 튀김
**최상급
마쥬 반숙 달걀 소고기 우동**
₩1,600
Beef with a Rich, Runny Deep-Fried Egg
**Beef Udon Noodle with
Ultimate Soft-Boiled Egg**



푸짐하게 얹은 채소, 차슈,
반숙 달걀
돈코쓰 라멘
₩1,500
Luxurious Assortment of Vegetables,
Roasted Pork, and Egg
Tonkotsu Ramen



뜨겁고 매콤한 맛에
풍성한 토핑
카레우동
₩1,700
Piping Hot and Spicy with
a Luxurious Amount of Toppings
Curry Udon

탄력이 있고
쫄깃한 식감의 사누키 우동
튀김과 사누키 우동
₩1,700
Firm and
Chewy Sanuki Udon Noodles
**Hot Udon Noodle with
Assorted Tempura**

탄력이 있고
쫄깃한 식감의 사누키 우동
튀김과 사누키 자루우동
₩1,700
Firm and
Chewy Sanuki Udon Noodles
**Chilled Udon Noodle with
Assorted Tempura**

목 넘김이 좋은 매끈한 식감
튀김과 온소바
₩1,700
With a Smooth,
Easy-to-Slurp Texture
**Hot Soba Noodle with
Assorted Tempura**

목 넘김이 좋은 매끈한 식감
튀김과 자루소바
₩1,700
With a Smooth, Easy-to-Slurp Texture
**Chilled Soba Noodle with
Assorted Tempura**



육수와 재료의 감칠맛이 녹아든
훈훈한 한 그릇
돈지루
₩400
A Heart-Warming Dish Blending Soup Stock
and the Flavor of the Ingredients
Pork Miso Soup

밥
Rice
₩250
밥 세트 (밥, 원장국)
Rice Set
(Rice, Miso Soup)
₩400

마요네즈
Mayonnaise
₩50
폰즈
Ponzu Vinegar
₩50

*사진은 이미지입니다. *입하 상황에 따라 식재료·메뉴가 변경되는 경우가 있습니다. *소비세 포함.
*Photos are for illustrative purposes only. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability. *Consumption tax included.

무알콜

Non-alcoholic

디저트 음료

Dessert Mocktails



딸기 우유
Strawberry Milk
₩700



몽글몽글 아이스크림
피치 소다
Mokomoko Ice Peach Soda
₩600



젤리 듬뿍 카페모카
Cafe Mocha
with Chunky Jelly
₩750



말차 카라멜
Matcha Caramel
₩700



귤 프로즌 소다
Mandarin Frozen Soda
₩650



포도 프로즌 소다
Grape Frozen Soda
₩650



딸기 프로즌 소다
Strawberry Frozen Soda
₩650



프로즌 망고밀크 쇼콜라
Frozen Mango
Milk Chocolate
₩650

소프트 드링크

Soft Drinks

• 우롱차
Oolong Tea

• 펩시 제로
Pepsi Zero

• 칼피스 소다
Calpis Soda

• 오렌지 주스
Orange Juice

• 진저에일
Ginger Ale

레귤러
Regular size

₩350

• 사과 주스
Apple Juice

• 칼피스 워터
Calpis Water

메가 사이즈
Large size

₩550

• 커피 (Hot/Ice)
Coffee (Hot/Ice)

₩350

• 카푸치노 (Hot/Ice)
Cappuccino (Hot/Ice)

₩350

• 코코아 (Hot/Ice)
Cocoa (Hot/Ice)

₩350

• 따뜻한 고구마라테 (Hot)
Purple Sweet Potato Latte (Hot)

₩650

• 구운 마시멜로 몽블랑 카푸치노 (Hot)
Mont Blanc Cappuccino with Toasted Marshmallows (Hot)

₩600



• 루이보스 티 스트로베리 & 바닐라
(포트 제공 • Hot)
Rooibos Tea with Strawberry & Vanilla (Pot Served • Hot)
₩550

• 루이보스 티
(포트 제공 • Hot)
Hot Rooibos Tea (Pot Served • Hot)
₩450

* 사진은 이미지입니다. * 입하 상황에 따라 식재료 • 메뉴가 변경되는 경우가 있습니다. * 음주는 만20세 이후부터 가능. * 청량음료는 플라스틱 컵에 담겨 제공됩니다. * 소비세 포함.
*Photos are for illustrative purposes only. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.
*Alcohol is only served to those 20 years of age and over. *Non-alcoholic drinks are served in plastic cups. *Consumption tax included.

알코올

Alcohol

사워

Sour Cocktails

• 오렌지 사워
Orange Sour

₩500

• 백도 사워
Peach Sour

₩500

• 거봉 사워
Grape Sour

₩500

• 과육 듬뿍
사과 사워
Apple Sour with Fruit Pieces

₩650

• 과육 듬뿍
딸기 사워
Strawberry Sour with Fruit Pieces

₩650

• 과육 듬뿍
망고 사워
Mango Sour with Fruit Pieces

₩650

• 꿀 레몬 사워
Honey Lemon Sour

₩550

• 레몬 사워
Lemon Sour

₩500

• [메가 사이즈]
[Large size]

₩650

• [킹 사이즈]
[King size]

₩900

• [주전자 사이즈]
[Pitcher size]

₩1,450

과실주

Fruit Wine

• 매실주
Plum Wine

₩500

온더록 • 물 희석 • 소다 희석
On the Rocks / with Water / with Soda

하이볼

Suntory Highballs

• 짐빔 하이볼
Jim Beam Highball

₩500

• [메가 사이즈]
[Large size]

₩650

• [킹 사이즈]
[King size]

₩900

• [주전자 사이즈]
[Pitcher size]

₩1,450

• 가쿠 하이볼
KAKU Highball

₩500

• 레몬에이드 가쿠 하이볼
Lemonade Highball

₩550

맥주

Beers

• 기린 이치방시보리 생 [생맥주잔 중]
Ichiban Shibori Draft Beer [Medium size]

₩750

• [킹 사이즈]
[King size]

₩1,650

• 스프링밸리
재팬 에일 <향> [생맥주잔 중]
Spring Valley Japan Ale Kaoru [Medium size]

₩850

• 산토리 가미아와의
더 프리미엄 몰츠
가오루 에일 [생맥주잔 중]
The PREMIUM MALT'S Kaoru
Ale Draft Beer [Medium size]

₩750

• [킹 사이즈]
[King size]

₩1,650

• 맥주 맛 비교 세트
[소사이즈 3종류]
(스프링밸리 재팬 에일<향>, 요나요나에일,
기린 이치방시보리 생)
Beer Tasting Set
(Spring Valley Japan Ale Kaoru,
Yona Yona Ale,
Ichiban Shibori Draft Beer)

₩1,300

• 요나요나에일 [생맥주잔 중]
Yona Yona Ale [Medium size]

₩850

<무알코올 맥주맛 음료>

• 아사히 ZERO
< Alcohol-free Beer >
Asahi Zero

₩500

사케 (작은 병)

Sake (Small Bottle)

• 구보타 맛 비교 세트
Kubota Sake Tasting Set

₩750

• 구보타 하쿠주(180ml)
Kubota Hyakujyu 특별 혼조조 Special Honjozo

₩750

• 구보타 센주(180ml)
Kubota Senjyu 긴조 Ginjo

₩1,000

• 구보타 준마이 다이긴조(180ml)
Kubota Junmai Daiginjo 준마이 다이긴조 Junmai Daiginjo

₩1,300

• 핫카이산 특별 혼조조(180ml)
Hakkaisan Special Honjozo 특별 혼조조 Special Honjozo

₩900

약 6잔 분량!!
다같이
나눠 마시자!
Roughly 6 cups!
Share with everyone!



킹 사이즈는
2.75배
큽니다
The King Size is
2.75x Larger

킹 사이즈
KING SIZE



400ml

1100ml



오사카
Osaka specialty
명물

기간 한정!
Available to enjoy for a limited time!

신선한

일본산 곱창 메뉴

Plump Japanese offal selection

고소함과 감칠맛이 어우러지는
오사카의 맛

곱창 우동

A Blend of Aroma and Richness -
The Taste of Osaka

Offal Udon

¥1,700

곱창볶음 정식

(곱창볶음, 밥, 장아찌, 된장국)

Bursting with Savory Richness and
Plenty of Vegetables

Offal Stir-Fry Set Meal

(Stir-Fried Offal, Rice, Pickles,
and Miso Soup)

¥1,800

육즙 가득한 곱창과
푸짐한 채소의 조화

*사진은 이미지입니다. *입하 상황에 따라 식재료·메뉴가 변경되는 경우가 있습니다. *소비세 포함.

*Photos are for illustrative purposes only. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability. *Consumption tax included.

야외 코타츠 냄비

Outdoor
KOTATSU Hot Pot



밖에
에서
먹으니
까
더
맛있
다!

2026
11.12^{Thu}
START



엄선
Premium

겨울의 호사 본 대게 냄비

Winter Luxury : Snow Crab Hot Pot

성인 1인분
¥5,000

사전 예약 + 입장료 for Advance Reservation + Entry Fee

일본산
Domestic

치킨과 돼지 등심 냄비

Awa-Odori Chicken &
Kirishima Pork Loin Hot Pot

성인 1인분
¥3,800

사전 예약 + 입장료 for Advance Reservation + Entry Fee



이용
시간
Hours of Use

12:00 pm~ (사전 예약만 가능
Available only for advance reservation)
3:00 pm~ (접수 종료 Last Entry 1:30pm)
6:00 pm~ (접수 종료 Last Entry 4:30pm)
*2시간제 *2-hour time limit

1조
2~4명
2-4 People
Per Table

예약
Reservation

2층 프런트 직원에게 문의
Let's make TODAY's reservation! Ask staffs at the front desk.
당일 예약은 전화로도 접수 가능합니다
TEL. 06-7670-5126 (접수 시간 11:00am~4:30pm)

플랜 상세 · 사전 예약은
여기에서
▶
For Advance Reservation
(Japanese Only)



*사진은 이미지입니다. *사진은 2인분입니다. *만 12세 이하 어린이는 키즈 메뉴 요금이 적용됩니다.
*입하 상황에 따라 식재료 · 메뉴가 변경되는 경우가 있습니다.
*내용은 사전 안내 없이 변경될 수 있으니 참고 바랍니다.

*Photos are for illustrative purposes only. *The photos show two servings. *Children 12 years old and younger will be charged for the Kids menu. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability. *Please note that the content is subject to change without notice.