

◆식단표◆

本日活きの良い魚を全国より取り寄せました。
 오늘 제일 신선한 생선을 전국에서 주문하여 왔습니다.

刺身

【생선회】

お刺身四点盛り合わせ	980 円
모듬 생선회 4 가지.....	980 엔
上刺身盛合せ	1,900 円
상등 모듬 생선회	1,900 엔
特上刺身盛合せ	2,600 円
특상 모듬생선회	2,600 엔
まぐろ 中トロ	1,500 円
참치 주도로.....	1,500 엔
まぐろ 赤身	900 円
참치 빨간살	900 엔
活々かんぱち	750 円
방어	750 엔
イカ刺し	650 円
오징어.....	650 엔
まぐろぶつ	600 円
참치 덩이	600 엔
たこぶつ	550 円
문어 덩이.....	550 엔

※ラスト주문은 22 : 30 입니다.
 ※요금은 테이블 혹은 레지스터에서 지불 해 주십시오.

寿司

【스시】

お米は、佐渡産コシヒカリ使用。
 쌀은 사도산 코시히카리를 사용합니다.

말이스시

かんぴょう/かっぱ/梅しそ/おしんこ/納豆	各 500 円
박오가리/갯파/매실자소/야채절임/낫또	500 엔
めんたい	850 円
명태	850 엔
穴きゅう	1,000 円
붕장어	1,000 엔
鉄火	1,000 円
참치	1,000 엔
とろ鉄火	1,500 円
토로 참치	1,500 엔
ねぎとろ	1,500 円
파 토로.....	1,500 엔

※一人前/二本
 ※일인분/두개

盛合せ

【모듬】

上寿司	1,200 円
상등 스시	1,200 엔
特上寿司	1,900 円
특상 스시	1,900 엔

お食事

【식사】

ライスセット	420 円
밥세트(밥/된장국/일식무침)	420 엔
焼おにぎり	420 円
구운 주먹밥	420 엔
おにぎり 2ヶ (梅・鮭・おかか・明太子)	450 円
주먹밥 두개(매실・연어・오까까・명태알)	450 엔
お茶漬け (梅・鮭・おかか・明太子)	480 円
차쯔께(매실・연어・오까까・명태알)	480 엔
味噌汁	100 円
된장국	100 엔

鍋物

【찌게】

海の幸たっぷり！特製ちゃんこ鍋 一人前	2,100 円
해물듬뿍! 특제 짱꼬찌게 일인분	2,100 엔
ピリ辛! たらキムチちゃんこ鍋 一人前	1,500 円
매운맛! 대구김치짱꼬찌게 일인분	1,500 엔

冬季限定 カキ入り湯豆腐鍋 一人前	1,100 円
겨울한정 굴 넣은 물두부 찌게 일인분	1,100 엔

お鍋のメに

찌게드신후 나중에

雑炊セット又はうどんセット (おもち、香の物付) 一人前	500 円
------------------------------	-------

죽 세트 혹은 우동 세트(떡,일식 절임) 일인분	500 엔
----------------------------	--------------

※二人前より承ります。

※이인분부터 주문받습니다.

サラダ

【샐러드】

冷やしトマトサラダ	420 円
도마도 샐러드	420 엔
ポテトサラダ	420 円
감자 튀김	420 엔
オニオンライスとカリカリじゃこサラダ	500 円
양파 슬라이스와 바삭바삭 자꼬 샐러드	500 엔
海鮮サラダ	650 円
해물 샐러드	650 엔
豚冷しゃぶサラダ	650 円
돼지 샤브 샐러드	650 엔

※ラスト주문은 22 : 30 입니다.

※요금은 테이블 혹은 레지스터에서 지불 해 주십시오.

焼物

【구이】

本ししゃも (4本)	550 円
시샤모 (4마리)	550 엔
いか丸焼き	580 円
오징어 통째구이	580 엔
特選朝干しほっけ	550 円
특선 쥐노래미	550 엔
ぶりかま焼	820 円
방어 가마구이	820 엔
あさり (バター・酒蒸)	580 円
모시조개 (버터・슬짬)	580 엔

揚物

【튀김】

にんにく丸揚	420 円
마늘 통째튀김	420 엔
とりなんこつ揚	420 円
닭 연골 튀김	420 엔
とり唐揚	480 円
닭 튀김	480 엔
たこ唐揚	480 円
장어 튀김	480 엔

げそ唐揚	480 円
오징어 다리 튀김	480 엔
フライドポテト	480 円
감자 튀김	480 엔
カニクリームコロッケ	480 円
계와 크림 고록계	480 엔

酒肴

【안주】

枝豆	380 円
팥콩	380 엔
冷奴	380 円
두부	380 엔
おしんこ	380 円
야채 절임	380 엔
キムチ	380 円
김치	380 엔
なすの一本漬け	420 円
일식 가지 통째 절임	420 엔
えいひれ	420 円
에이히레	420 엔
馬刺	850 円
말고기회	850 엔

※ラスト주문은 22 : 30 입니다.

※요금은 테이블 혹은 레지스터에서 지불 해 주십시오.

板前料理

【이타마에 요리】

厚焼玉子	420 円
계란구이	420 엔
もつ煮込み	450 円
내장 찜	450 엔
牛すじ煮込み	500 円
소 힘줄 찜	500 엔
自家製厚揚	500 円
자가제 두부 튀김	500 엔
自家製さつま揚げ	580 円
자가제 고구마 튀김	580 엔
揚げ出し豆腐	550 円
두부 튀김	550 엔
いわしの香り揚	580 円
정어리 튀김	580 엔
活穴子天ぷら	950 円
붕장어 튀김	950 엔
天ぷら盛り合わせ	1,000 円
모듬 튀김	1,000 엔
爆弾納豆	680 円
폭탄 낫또	680 엔

佐渡蔵の惣菜

【사도조의 반찬】

じゃがバター	480 円
감자 버터	480 엔
なすのチーズ焼	500 円
가지 치즈 구이	500 엔
海鮮チヂミ	600 円
해물 찌짐	600 엔
豚キムチ炒め	600 円
돼지고기 김치 볶음	600 엔
いかのガーリングバター炒め	600 円
오징어 마늘 버터 볶음	600 엔
ポテトチーズ焼 (カレー・チリペッパー・明太子)	600 円
감자 치즈 구이 (카레·치리벳바·명태알)	600 엔
栃尾のジャンボ油揚げ	600 円
토치오 점보 튀김	600 엔

※ラスト주문은 22 : 30 입니다.

※요금은 테이블 혹은 레지스터에서 지불 해 주십시오.

佐渡の海からの恵

【사도바다의 생선】

赤カレイの干物 カレイの王様といわれるほどの味わい。	1,000 円
마른 가자미 가자미왕으로 불리울만한 맛	1,000 엔
もずく 佐渡の荒波にもまれた、こしのあるもずく。	380 円
큰실말 사도의 거친파도에 비비우면서 자란 끈기있는 큰실말	380 엔
ホタルイカ沖漬け お酒がすすむ旨さです。The 漁師料理	450 円
불뚱플뚜기절임 술이 잘 넘어가는 맛입니다. 어부요리	450 엔
イカ丸干し イカのワタごと干した「丸干し」これ珍味。	420 円
통째말린 오징어 오징어 창자째로 말린 「통째말린」 진미	420 엔
イカ一夜干し 佐渡の浜風で干した一夜干し	480 円
하루밤말린 오징어 사도의 해변바람으로 하루밤에 말리웠음	480 엔
いごねり ミネラル豊富でヘルシーなえご（海藻）を練ったものです。	380 円
이고네리 미네랄과 영양이 풍부한 에고 (해초) 를 반죽한 것입니다.	380 엔

※ラスト주문은 22 : 30 입니다.

※요금은 테이블 혹은 레지스터에서 지불 해 주십시오.

사방이 바다로 둘러 쌓여있고 높은 산과 풍양한 평야를 가지고 있는 사도는 미각의 보물창고입니다.
신선한 생선, 산나물과 대사도·소사도의 산맥의 복류 물에서 자라는 극상등 고시히까리입니다.
사계절 산해의 좋은 맛에 부족하지 않습니다.

佐渡の旬の味覚暦
【사도의 계절의 미각 달력】

春 ヤリイカ、ギンバソウ、めかぶ、ひじき、山菜
봄 오징어새끼, 긴바소우, 메까부, 녹미채, 산나물

夏 イカソーメン、アユの石焼き
여름 오징어사시미, 돌구이 은어

秋 いごねり、ベニズワイガニ、南蛮エビ、おけさ柿
가을 이고네리, 붉은바다참게, 난반새우, 사도특산감

冬 スケソウ鱈、岩のり、カキ、寒ぶり
겨울 명태, 돌김, 굴, 방어

韓国語メニューあります。
한국어 메뉴가 있습니다.