



#uni
S e a f o o d

Grand Menu



FREE

SSID : uniseafood
PW : uniseafood

FOOD MENU

Platter

Seafood Platter 시푸드 플래터

- Regular (for 2p) 3500 레귤러(2명분)
- Premium (for 2p) 5500 프리미엄(2명분)
- Large (for 3~4p) 6500 라지(3~4)

Oyster Platter (5pcs) 2400
오이스터 플래터(5P)

Oyster (1pc) 500
오이스터(1P)

Cold Appetizer

本日鮮魚のカルパッチョ ASK
오늘의 신선 생선으로 만든 카르파초

本日の前菜各種 450
오늘의 전체 각종

自家製ウニクリームプリン 550
자가제 성게알 크림 푸딩(1P)

アサリのポテトサラダ 580
바지락 감자샐러드

イタリア産オリーブ 600
이탈리아산 올리브

本日のフィッシュ生ハム 750
오늘의 피시 생햄

半熟卵の生ウニのせ 850
생성게알을 올린 반숙란

マグロとサーモンのポキ 850
다랑어와 연어 포케

自家製ウニクリームチーズ 980
자가제 성게알 크림치즈

シュリンプカクテル (6P) 1100
쉬림프 칵테일(6P)

チーズ盛り合わせ 1200
치즈 모듬

ウニとジャガイモのクリームディップ 1350
성게와 감자 크림 딥

Salad

グリーンサラダ (アンチョビドレッシング) 780
그린 샐러드(엔초비 드레싱)

シーフードサラダ (ヨーグルトドレッシング) 1100
시푸드 샐러드(요구르트 드레싱)

Hot Appetizer, Soup

クラムチャウダー 600
클램 차우더

アンチョビフライドポテト 650
엔초비 감자튀김

サバの唐揚げ デイル風味 750
고등어 튀김 딜 풍미

タコとブラックオリーブのバジル風味アヒージョ 980
문어와 블랙 올리브의 바질풍 아히요

海老とニンニクの山椒風味アヒージョ 980
새우와 마늘 산초풍 아히요

ガーリックシュリンプ 1200
갈릭 쉬림프

フィッシュ&チップス 1200 (1/2 650)
피시&칩스

濃厚ウニクリームコロッケ 1200
진한 맛의 성게알 크림 고로케

ウニクリームグラタン 1200
성게알 크림 그라탕

本日鮮貝の白ワイン蒸し ASK
오늘의 신선 조개 화이트와인찜

FOOD MENU

Uni Cream

自家製ウニクリームプリン 550
자가제 성게알 크림 푸딩(1P)

半熟卵の生ウニのせ 850
생성게알을 올린 반숙란

自家製ウニクリームチーズ 980
자가제 성게알 크림치즈

濃厚ウニクリームコロquette 1200
진한 맛의 성게알 크림 고로케

ウニクリームグラタン 1200
성게알 크림 그라탕

ウニとジャガイモのクリームディップ 1350
성게와 감자 크림 딥

ウニクリームパスタ 1680
성게알 크림 파스타

生ウニのクリームパスタ 2880
생성게알 크림 파스타

Main Dish

メカジキのシードソテー 1800
황새치 시드 소테

マグロカマ焼き 1980
다랑어 가마솥구이

本日のアクアパッツァ ASK
아쿠아 파짜

本日お肉のソテー ウニクリームソース ASK
오늘의 고기 그릴 성게알 크림소스

Course Meal

カジュアルコース 3500
캐주얼 코스
오늘의 전채 각종·자가제 성게알 크림 푸딩·시푸드 샐러드·오늘의 생선 요리·오늘의 젤라토

スタンダードコース 4800
스탠다드 코스
시푸드 플래터·자가제 성게알 크림 푸딩·시푸드 샐러드·성게알 크림 파스타·오늘의 생선 요리·오늘의 젤라토

プレミアムコース 8800
프리미엄 코스
시푸드 플래터·자가제 성게알 크림 푸딩·시푸드 샐러드·생성게알 크림 파스타·황새치 시드 소테·오늘의 고기 요리·오늘의 젤라토

◎仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。
식재료 매입 상황에 따라 내용이 변경될 수 있습니다.

◎全てのコースにお一人様 2000 円で飲み放題をお付けいただけます (2 時間)。
모든 코스에는 1인당 2,000엔으로 음료 무한 리필을 추가하실 수 있습니다(2시간).

Pasta, Rice

ウニ・牡蠣・イクラの3色一口ご飯 1350
성게, 굴, 연어알 작은덮밥 3종

ウニクリームパスタ (生パスタ使用) 1680
성게알 크림 파스타

カラスミたっぷりボンゴレビアンコ 1880
말린 송어알을 곁들인 봉골레 비앙코 스파게티

魚介のUMAMIペスカトーレ 2400
스파게티 페스카토레

生ウニのクリームパスタ (生パスタ使用) 2880
생성게알 크림 파스타

本日のパスタ (生パスタ使用) ASK
오늘의 파스타

Others

生ウニ (20g) 1800
성게알(20g)

イクラ (40g) 1300
연어알(40g)

Dessert

本日のジェラート 550
오늘의 젤라토



SSID : uniseafood
PW : uniseafood

DRINK MENU

Whisky & Soda

デュワーズハイボール 680
Dewar's Highball

角ハイボール 700
Suntory Kaku Highball

シングルトンハイボール 980
Singleton Highball

Chuhai, Sour

レモンサワー 550
레몬 사워

生搾りレモンサワー 650
신선한 레몬과 소다를 곁들인 소주

グレープフルーツサワー 550
자몽 사워

ウーロンハイ 500
우롱 하이

緑茶ハイ 500
녹차 하이

Shochu

吉四六 (大分・麦) 680
깃초루(오이타/보리)

黒霧島 (宮崎・芋) 500
구로키리시마(미야자키/고구마)

烏飼 (熊本・米) 650
도리카이(구마모토/쌀)

梅酒 600
매실주

Cocktail

翠ジンソーダ 700
수이 진 소다

ウォッカトニック 700
보드카 토닉

ブラッディ・シーザー 950
블러디 시저

ラムコーク 700
럼 코크

テキーラバック 700
데킬라 백

カシスオレンジ 700
카시스 오렌지

カンパリソーダ 700
캄파리 소다

House Wine by the glass

ジャン・マリー ブラン・ビーノ (白) 650
장 마리 랑베르 블랑 비노

ジャン・マリー クザン・オスカー (赤) 650
장 마리 랑베르 쿠장 오스카

◎ボトルワインリストは別でご用意しております。
우리는 이용 가능한 병 와인 목록을 가지고 있습니다.

Beer

サッポロ黒ラベル 700
삿포로 블랙라벨

サッポロプレミアム (ノンアルコール) 600
삿포로 프리미엄(논알코올)

Champagne

スパークリングワイン (グラス) 850
Sparkling Wine (Glass)

ヴーヴクリコ イエローラベル 13000
Veuve Clicquot Yellow Label

ヴーヴクリコ リッチ ロゼ 18000
Veuve Clicquot Rich Rose

ヴーヴクリコ ラグランダム 40000
Veuve Clicquot La Grande Dame

Soft Drink

コーラ 500
콜라

ジンジャーエール 500
진저에일

オレンジジュース 500
오렌지주스

クラマト トマトジュース 700
크라프트 토마토주스

ウーロン茶 450
우롱차

緑茶 450
녹차

アクアパンナ (750ml) 1350
아쿠아 파나(750ml)

ペリエ (330ml) 700
페리에(330ml)

サンペレグリノ (750ml) 1350
산페레그리노(750ml)



SSID : uniseafood
PW : uniseafood