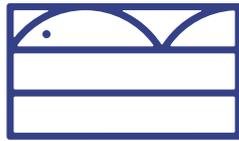


#uni
Seafood



PLATTERS



해산물 플래터 (프리미엄) 3800/p
 시푸드플래터 (프리미엄) 1人前 3800円

2人前より Two orders minimum

内容は日替わりとなります。スタッフにお尋ねください。(写真はイメージ)
 내용은 매일 바뀌니 직원에게 문의하세요. (사진은 이해를 돕기 위한 예시입니다.)

Seafood Platters Oyster Platters



프리미엄 굴 플래터 (6개) 8400
 프리미엄오이스터플래터 (6개)

本日の牡蠣 / イクラ牡蠣 / ホタテ・イクラ牡蠣 / 蟹・蟹みそ牡蠣 / ウニ牡蠣 / ウニ・イクラ牡蠣

연어알을 곁들인 신선한 굴, 신선한 가리비와 연어알을 곁들인 신선한 굴, 게살을 곁들인 신선한 굴
 신선한 성게를 곁들인 신선한 굴, 신선한 성게와 연어알을 곁들인 신선한 굴, 오늘의 신선한 굴



굴 플래터 3개 1870 / 5개 2970
 오이스터플래터

FRESH OYSTERS

生牡蠣 (1個) 660
 신선한 굴 (1개)

イクラ牡蠣 (1個) 1100
 연어알을 곁들인 생굴(1개)

ホタテ・イクラ牡蠣 (1個) 1380
 신선한 굴과 신선한 가리비, 연어알(1개)

蟹・蟹みそ牡蠣 (1個) 1380
 게살이 들어간 생굴(1개)

ウニ牡蠣 (1個) 2200
 신선한 성게를 곁들인 신선한 굴(1개)

ウニ・イクラ牡蠣 (1個) 2480
 신선한 성게알과 연어알을 곁들인 생굴(1개)

UNI (SEA URCHIN)

- 北海道直送生ウニ刺身 (20g) 2200
홋카이도산 신선한 성게알(20g)
- 北海道直送生ウニ刺身 (150g) 16500
홋카이도산 신선한 성게알(150g)
- 北海道直送ウニ食べ比べ (生・焼き・スモーク) 3600
홋카이도 직송 성게 3종 (생, 구이, 훈제)
- 自家製ウニクリームプリン 800
수제 성게 크림 푸딩
- 濃厚ウニバタートースト 1600
성게 버터 토스트
- uni 特製ウニクリームパスタ 2300
성게 크림 스파게티
- uni 特製ウニクリームパスタ 北海道直送生ウニのせ 3680
신선한 성게 크림 스파게티
- 北海道直送生ウニ・イクラ丼 4200
신선한 성게와 연어알 덮밥
- 北海道直送生ウニ丼 6800
신선한 성게 덮밥

APPETIZER

- チーズの盛り合わせ 980
모듬 치즈
- 自家製フライドポテト ウニバターソース 780
성게 버터를 곁들인 감자튀김
- 特製唐揚げ 自家製スパイス 880
수제 향신료를 곁들인 튀긴 닭고기
- ピンチョウマグロのポキ 980
알바코어 참치 포케
- 真ダコのアヒージョ 1550
문어 아히요
- シーフードサラダ 1800
해산물 샐러드

PASTA, RICE

- 2年熟成自家製カラスミボンゴレビアンコ 2080
2년 숙성 홀메이드 보타르가 봉골레 비양코
- uni 特製ウニクリームパスタ 2300
성게 크림 스파게티
- uni 特製ウニクリームパスタ 北海道直送生ウニのせ 3680
신선한 성게 크림 스파게티
- 本日のパスタ ASK
오늘의 파스타
- 本日のリゾット ASK
오늘의 리조또

OYSTERS

- 生牡蠣 (1個) 660
신선한 굴 (1개)
- 生牡蠣 (3個) 1870
신선한 굴 (3개)
- 生牡蠣 (5個) 2970
신선한 굴 (5개)
- 焼き牡蠣 (1個) 660
구운 굴 (1개)
- 牡蠣グラタン (2個) 1480
굴 그라탕(2개)
- 牡蠣のアヒージョ 1980
굴 아히요
- 牡蠣のムニエル 1980
오이스터 무니에르
- 牡蠣のパスタ (クリーム・オイル・トマト) 2880
굴 스파게티 (크림, 오일, 토마토)
- 牡蠣のリゾット 2880
굴 리조또

MAIN

- カジキマグロステーキ アンチョビトマトソース 1980
칼치 스테이크와 멸치 토마토 소스
- 黒毛和牛のソテー 赤ワインソース 5580
일본산 흑우 볶음 / 레드와인 소스

DESSERT

- 本日のジェラート 550
오늘의 젤라또

COURSE MEAL

2人前より Two orders minimum

- スタンダードコース 4980
표준 코스 식사
- プレミアムコース 8880
프리미엄 코스 요리

◎仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。
내용은 재고 상황 등에 따라 달라질 수 있습니다.

◎全てのコースにお一人様 2480円で2時間飲み放題を
お付けいただけます(ラストオーダー 90分)。
음료 무제한 옵션(L.O 90분)은 코스 메뉴당 1인당 2,480엔 추가 시 이용 가능합니다.

DRINK MENU

BEER

サッポロ黒ラベル 800
Sapporo Black Label

サッポロプレミアム (ノンアルコール) 650
Sapporo Premium (무알코올)

WHISKY & SODA

角ハイボール 750
Suntory Kaku 하이볼

白州ハイボール 1500
Hakushu 하이볼

CHUHAI, SOUR

ウーロンハイ 600
우롱차와 함께 즐기는 소주

生搾りレモンサワー 700
신선한 레몬과 소다를 넣은 소주

LIQUEUR, SPIRITS

カシス 800
카시스

カンパリ 800
Campari

ラム 800
럼

HOUSE WINE BY THE GLASS

ハウスワイン (白) 780
하우스 와인(화이트)

ハウスワイン (赤) 780
하우스 와인(레드)

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

CHAMPAGNE

スパークリングワイン (グラス) 900
스파클링 와인(잔)

ヴーヴクリコ イエローラベル 16500
Veuve Clicquot Yellow Label

SOFT DRINK

コーラ 550
코카콜라

ジンジャーエール 550
진저에일

オレンジジュース 550
오렌지 주스

ウーロン茶 500
우롱차

ペリエ (330ml) 850
Perrier

◎その他お飲み物もございます。
お気軽にスタッフまでお声がけください。
다른 음료도 준비되어 있으니 직원에게 문의해 주세요.