MIO

味悟 ; **맛**(味)**을 발견하다**(悟)

미오는 전통 일식의 정수를 현대적인 감각으로
재해석한 모던 일식 가스트로노미입니다.
최상의 재료와 어우러진 섬세한 테크닉, 미각을 일깨우는
베버리지 마리아주로 일식의 새로운 지평을 열고자 합니다.

정갈하면서도 감각적인 요리로 계절의 풍미를 선사하겠습니다.
오직 미오에서만 느낄 수 있는 맛과 아름다움을
만끽하시기 바랍니다.

미오 헤드 셰프 **정창엽**

MI 味 *Dinner Course*

5 가지 한입 요리
5 Seasonal Bites

경북 김천	Gimcheon
스페인	Spain
벌교	Beolgyo
제주	Jeju

호두	Walnut
생참치	Tuna
꼬막	Cockle Shell
고등어	Mackerel
송화단	Century Egg

남해, 동해, 제주
Namhae, Donghae, Jeju

사시미
Sashimi

제주, 지리산 또는 양양
Jeju, Jiri Mountain or Yangyang

옥돔, 자연송이
Tilefish, Pine Mushroom

포항, 태안
Pohang, Taean

대게, 연근
Snow Crab, Lotus Root

제주
Jeju

옥돔, 어란
Tilefish, Karasumi

보드카, 카비아리 오세트라 캐비어
Vodka, Kaviari Osetra Caviar

남해
Namhae

쥐치
Gawahagi

부안 황호삼 농부
Buan Hwang Ho-sam Farmer

히토메 보레 쌀, 1++ 한우 차돌박이
1++Beef Brisket Hot Pot Rice
* 우니 추가 시 + 40,000원 (2인 기준)
* Sea Urchin + KRW 40,000 (For Two Persons)

영암
Yeongam

와인, 무화과, 홍차 젤리
Wine, Fig, Black Tea Jelly

녹차 치즈 케이크와 차
Green Tea Cheesecake and Tea

KRW 150,000

2인 이상 주문 가능. Course menu is served for minimum order of two persons.

사케 & 와인 6종 페어링 추가 시 + 120,000원
Add 6 Kinds of Sake & Wine Pairing + KRW 120,000

상기 금액은 부가세가 포함되어 있습니다.
All prices are including 10% VAT.

O 晤 *Dinner Course*

5 가지 한입 요리
5 Seasonal Bites

경북 김천	Gimcheon
스페인	Spain
벌교	Beolgyo
제주	Jeju

호두	Walnut
생참치	Tuna
꼬막	Cockle Shell
고등어	Mackerel
송화단	Cemtury Egg

남해, 동해, 제주
Namhae, Donghae, Jeju

사시미
Sashimi

제주, 지리산 또는 양양
Jeju, Jiri Mountain or Yangyang

옥돔, 자연송이
Tilefish, Pine Mushroom

여수 경도
Yeosu Gyeongdo

자연산 사시미
Wild Sashimi

포항, 태안
Pohang, Taean

대게, 연근
Snow Crab, Lotus Root

제주
Jeju

갈치
Hairtail

보드카, 카비아리 오세트라 캐비어
Vodka, Kaviari Osetra Caviar

부안 황호삼 농부
Buan Hwang Ho-sam Farmer

BMS NO.9 1++ 한우 안심, 자연산 버섯
BMS NO.9 1++ Hanwoo Beef Tenderloin, Wild Mushroom

부안 황호삼 농부, 양양, 남해
Buan Hwang Ho-sam Farmer, Yangyang, Namhae

히토메 보레 쌀, 스지코, 금태
Salmon Roe, Seaperch Hot Pot Rice
* 우니 추가 시 + 40,000원 (2인 기준)
* Sea Urchin + KRW 40,000 (For Two Persons)

영암
Yeongam

와인, 무화과, 홍차 젤리
Wine, Fig, Black Tea Jelly

녹차 치즈 케이크와 차
Green Tea Cheesecake and Tea

KRW 180,000

2인 이상 주문 가능. Course menu is served for minimum order of two persons.

사케 & 와인 6종 페어링 추가 시 + 120,000원
Add 6 Kinds of Sake & Wine Pairing + KRW 120,000

상기 금액은 부가세가 포함되어 있습니다.
All prices are including 10% VAT.

COLD

제철 무화과 샐러드 *Seasonal Fig Salad*	15,000
모즈쿠 초회 *Sweet and Sour Seaweed Salad*	17,000
어린이 마키 (10 pcs) *Kids Maki Roll*	25,000
후토마키 (8 pcs) *Futomaki*	50,000
비건 마키 (8 pcs) *Vegan Maki*	40,000
모둠 스시 (10 pcs) *Assorted Sushi* * 미니 우동 추가 시 + 10,000원 * Add the Mini Udon + KRW 10,000	90,000
모둠 사시미 (21 pcs) *Assorted Sashimi*	160,000

Vegetarian 베지테리언 Vegan 비건

상기 금액은 부가세가 포함되어 있습니다.
All prices are including 10% VAT.

SUSHI PER PIECE

광어 *Halibut*	10,000
참돔 *Sea Bream*	12,000
우니 *Sea Urchin*	30,000
참치 등살 *Tuna Akami*	12,000
참치 뱃살 *Tuna Toro*	23,000
고등어 *Mackerel*	10,000
바다장어 *Sea Eel*	12,000
보리새우 *Odori*	23,000
줄무늬 오징어 *Aori Squid*	12,000
청어 *Herring*	10,000
전갱이 *Horse Mackerel*	15,000
전어 *Dotted gizzard shad*	17,000
찐 전복 *Steamed Abalone*	20,000
가리비 *Hotate*	15,000
단새우 *Sweet Shrimp*	12,000
교쿠 *Egg Castella*	6,000

Vegetarian 베지테리언 Vegan 비건

상기 금액은 부가세가 포함되어 있습니다.
All prices are including 10% VAT.

HOT

어린이 이나니와 우동 *Kids Inaniwa Udon*	25,000
모둠 텐푸라 *Assorted Tempura*	60,000
제철 생선구이 *Grilled Local Fish*	80,000
모둠 버섯 솥밥 2인 *Organic Mushroom Hot Pot Rice for Two*	80,000
1++ 한우 차돌박이 솥밥 2인 *1++ Beef Brisket Hot Pot Rice for Two*	100,000

DESSERT

미오 모나카 아이스크림 *MIO Monaka Ice Cream*	12,000
과일 *Fruits*	15,000

Vegetarian 베지테리언 Vegan 비건

상기 금액은 부가세가 포함되어 있습니다.
All prices are including 10% VAT.

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두,
밀, 글루텐, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함),
복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알레르기를 유발할 수 있으며,
그 외 알레르기가 있는 고객께서는 미리 말씀하여 주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts,
Soybeans, Wheat, Gluten, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid,
Shellfish(including Oyster, Abalone, Mussel), Peach, Tomato, Sulfites
and Pine Nut can cause allergic symptoms.
Please let us know in advance if you have food allergies or dietary requirements.

미오에서는 국내산 넙치, 조피볼락, 갯장어, 민물장어, 고등어, 갈치, 오징어
전복, 생가다랑어, 쇠고기(한우), 두부(콩), 쌀과 스페인산 참다랑어,
일본산 참돔, 가리비, 가다랑어 포를 사용합니다.

미오는 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.
MIO uses sustainably sourced seafood to contribute to marine environmental protection.