



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

안면도 Anmyeondo	꽃게, 찹쌀, 땅두릅, 미소앙 Blue Crab, Sticky Rice, Udo, Misoan
남해, 동해, 제주 Namhae, Donghae, Jeju	사시미 Sashimi
여수, 담양 Yeosu, Damyang	죽순, 왕우럭 조개 Bamboo Shoot, Mirugai
상주, 강원, 동해, 남해, 여수 Sangju, Kangwon, Donghae, Namhae, Yeosu	5 가지 한입 요리 5 Seasonal Bites
부안 황호삼 농부 Buan Hwang Ho-sam Farmer	주꾸미, 골뱅이, 유채, 청어알 Baby Octopus, Tsubu Gai, Canola, Herring Roe
태안, 동해, 제주 Taeon, Donghae, Jeju	1++ 한우 (BMS NO9) 부채살, 부추 Grilled 1++ Hanwoo Beef Flat Iron, Nila
제주 Jeju	레드향 Kanpei
부안 황호삼 농부 Buan Hwang Ho-sam Farmer	바다장어, 히토메보레 쌀, 달래장 Anago, Hitomebore Rice, Wild Chive * 우니 추가 시 + 40,000원 (2인 기준) * Sea Urchin + KRW 40,000 (For Two Persons)
제주 Jeju	한라봉 젤리 Hallabong Jelly
강화도 Ganghwado	쑥 아이스크림, 팔 Yomugi Ice Cream, Anko

KRW 150,000

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

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

O 晤 *Dinner Course*

안면도 Anmyeondo	꽃게, 찹쌀, 땅두릅, 미소양 Blue Crab, Sticky Rice, Udo, Misoan
남해, 동해, 제주 Namhae, Donghae, Jeju	사시미 Sashimi
여수, 담양 Yeosu, Damyang	죽순, 왕우럭 조개 Bamboo Shoot, Mirugai
남해 Namhae	자연산 사시미 Wild Sashimi
상주, 강원, 동해, 남해, 여수 Sangju, Kangwon, Donghae, Namhae, Yeosu	5 가지 한입 요리 5 Seasonal Bites
제주, 논산 Jeju, Nonsan	갈치, 미소, 머위꽃붕오리 Hairtail, Miso, Hukinotou
태안, 동해, 제주 Taeon, Donghae, Jeju	주꾸미, 골뱅이, 유채, 청어알 Baby Octopus, Tsubu Gai, Canola, Herring Roe
제주 Jeju	레드향 Kanpei
부안 황호삼 농부 Buan Hwang Ho-Sam Farmer	1++ 한우 (BMS NO9) 부채살, 아스파라거스, 황제버섯 Deep Fried 1++ Hanwoo Beef Flat Iron
부안 황호삼 농부, 스페인 Buan Hwang Ho-sam Farmer, Spain	히토메보레 쌀, 사쿠라 타이, 죽순 Sakura Tai Hot Pot Rice * 우니 추가 시 + 40,000원 (2인 기준) * Sea Urchin + KRW 40,000 (For Two Persons)
제주 Jeju	한라봉 젤리 Hallabong Jelly
강화도 Ganghwado	썩 아이스크림, 팔 Yomugi Ice Cream, Anko

KRW 180,000

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



사케 & 와인 7종 페어링 추가 시 + 140,000원

Add 7 Kinds of Sake & Wine Pairing + KRW 140,000

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

COLD



그린 샐러드

Seasonal Green 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

모듬 스시 (10 pcs)

Assorted Sushi

100,000

* 미니 우동 추가 시 + 10,000원

* Add the Mini Udon + KRW 10,000

모듬 사시미 (23 pcs)

Assorted Sashimi

180,000



Vegetarian 베지테리언



Vegan 비건

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

SUSHI PER PIECE

광어 <i>Halibut</i>	12,000	줄무늬 오징어 <i>Aori Squid</i>	18,000
참돔 <i>Sea Bream</i>	12,000	청어 <i>Herring</i>	10,000
우니 <i>Sea Urchin</i>	30,000	전갱이 <i>Horse Mackerel</i>	15,000
참치 등살 <i>Tuna Akami</i>	15,000	전어 <i>Gohada</i>	17,000
참치 뱃살 <i>Tuna Toro</i>	23,000	찐 전복 <i>Steamed Abalone</i>	20,000
고등어 <i>Mackerel</i>	12,000	가리비 <i>Hotate</i>	15,000
바다장어 <i>Sea Eel</i>	12,000	단새우 <i>Sweet Shrimp</i>	12,000
오늘의 생선 <i>Today's Fish</i>	씻가	교쿠 <i>Egg Castella</i>	6,000



Vegetarian 베지테리언



Vegan 비건

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

HOT

이나니와 우동 <i>Inaniwa Udon</i>	35,000
모듬 텐푸라 <i>Assorted Tempura</i>	60,000
제철 생선구이 <i>Grilled Local Fish</i>	80,000
 모듬 버섯 슌밥 2인  <i>Organic Mushroom Hot Pot Rice for Two</i>	80,000
바다장어, 히토메보레 쌀, 달래장 슌밥 2인 <i>Anago, Hitomebore Rice, Wild Chive Hot Pot Rice for Two</i>	100,000

DESSERT

미오 모나카 아이스크림 <i>MIO Monaka Ice Cream</i>	12,000
 과일 <i>Fruits</i>	15,000

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, 아귀, 복어, 민물장어, 고등어, 갈치, 오징어,
꽃게, 전복, 생가다랑어, 쇠고기(한우), 닭고기, 두부(콩), 쌀과 스페인산 참다랑어,
호주산 양고기, 일본산 참돔, 방어, 가리비, 가다랑어 포,
러시아산 명태, 중국산 주꾸미를 사용합니다.

미오는 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

MIO uses sustainably sourced seafood to contribute to marine environmental protection.