



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*

강원도 고성 Gangwon Goseong	성게알 두부 Sea Urchin Tofu
남해,동해,제주 Namhae, Donghae, Jeju	사시미 Sashimi
여수,경도 Yeosu, Gyeongdo	갯장어, 가지 Hamo, Egg Plant
부안,가평,여수,남해,하동 Buan, Gapyeong, Yeosu, Namhae, Hadong	5 가지 한입 요리 5 Seasonal Bites
제주, 고성, 부산대저 Jeju, Goseong, Busan Daejeo	한치, 성게알, 토마토 Yari Ika, Sea Urchin, Tomato
부안 황호삼 농부 Buan Hwang Ho-sam Farmer	1++ 한우 (BMS NO9) 안심 Grilled 1++ Hanwoo Beef Tenderloin
상주 Sangju	참외 Korean Melon
부안 황호삼 농부, 남해 Buan Hwang Ho-sam Farmer	히토메보레 쌀,민어 솔밥 Croaker Fish Hot pot Rice * 우니 추가 시 + 40,000원 (2인 기준) * Sea Urchin + KRW 40,000 (For Two Persons)
국내 Local	계절 과일 Seasonal Fruits
제주 Jeju	옥수수 아이스, 말차 크레이프 Chodang Corn Ice Cream, Matcha Crepe

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*

강원도 고성
Gangwon Goseong

성게알 두부
Sea Urchin Tofu

남해,동해,제주
Namhae, Donghae, Jeju

사시미
Sashimi

여수,경도
Yeosu, Gyeongdo

갯장어, 가지
Hamo, Egg Plant

남해
Namhae

자연산 사시미
Wild Sashimi

부안,가평,여수,남해,하동
Buan, Gapyeong, Yeosu, Namhae, Hadong

5 가지 한입 요리
5 Seasonal Bites

호주, 한라산
Australia, Hallasan

이세에비, 산초
Crayfish, Kinome

제주, 고성, 부산대저
Jeju, Goseong, Busan Daejeo

한치, 성게알, 토마토
Yari Ika, Sea Urchin, Tomato

상주
Sangju

참외
Korean Melon

부안 황호삼 농부
Buan Hwang Ho-Sam Farmer

1++ 한우 (BMS NO9) 안심, 트러플
Deep Fried 1++ Hanwoo Beef Tenderloin

부안 황호삼 농부, 강화도, 해남
Buan Hwang Ho-sam Farmer, Ganghwado, Haenam

히토메보레 쌀, 민물장어, 마늘 솔밥
Unagi Garlic Hot Pot Rice
* 우니 추가 시 + 40,000원 (2인 기준)
* Sea Urchin + KRW 40,000 (For Two Persons)

국내
Local

계절 과일
Seasonal Fruits

제주
Jeju

옥수수 아이스, 말차 크레이프
Chodang Corn Ice Cream, Matcha Crepe

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

 토마토 샐러드 <i>Seasonal Tomato Salad</i>	15,000
 모즈쿠 초회 <i>Sweet and Sour Seaweed Salad</i>	17,000
어린이 마키 (10 pcs) <i>Kids Maki Roll</i>	25,000
후토마키 (8 pcs) <i>Futomaki</i>	50,000
 비건 마키 (8 pcs) <i>Vegan Maki</i>	40,000
모듬 스시 (10 pcs) <i>Assorted Sushi</i> * 미니 우동 추가 시 + 10,000원 * Add the Mini Udon + KRW 10,000	100,000
모듬 사시미 (23 pcs) <i>Assorted Sashimi</i>	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
도미 <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	젯방어 <i>Amberjack</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
1++ 한우 (BMS NO9) 안심구이 (100g) <i>Grilled 1++ Hanwoo Beef Tenderloin</i>	80,000
 모듬 버섯 솔밥 2인  <i>Organic Mushroom Hot Pot Rice for Two</i>	80,000
초당 옥수수, 민어 솔밥 2인 <i>Chodang Corn, Croaker Fish 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



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, 민물장어, 고등어, 갈치, 오징어,
꽃게, 전복, 생가다랑어, 쇠고기(한우), 닭고기, 두부(콩), 쌀과
스페인산 참다랑어, 일본산 참돔, 방어, 가리비, 가다랑어 포,
러시아산 명태, 호주산 닭새우, 캐나다산 바닷가재를 사용합니다.

미오는 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

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