



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

Lunch Bento Set

3 가지 한입 요리
3 Seasonal Bites

미오 도시락
MIO Bento Box

민물장어 구이 / 차가운 여름 채소, 우니 / 보리멸 튀김/ 사시미 / 초당옥수수 솔밥
Unagi / Summer Vegetables & Sea Urchin / Sand Smelt Tempura / Sashimi / Chodang Corn Rice

* 스시 2 pcs & 교쿠 1 pc 추가 시 + 20,000원
Add Sushi 2 pcs & Tamagoyaki 1 pc + KRW 20,000

말차 아이스, 다크 초콜릿 모나카
Matcha, Dark Chocolate Ice Monaca

KRW 85,000

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

Lunch Course

3 가지 한입 요리
3 Seasonal Bites

사시미
Sashimi

초당옥수수 신조, 아스파라거스 스리나가시
Chodang Corn Shinjo, Asparagus Soup

민물장어 구이
Grilled Unagi

차가운 덴푸라 소바
Cold Tempura Soba

* 스시 2 pcs & 교쿠 1 pc 추가 시 + 20,000원
Add Sushi 2 pcs & Tamagoyaki 1 pc + KRW 20,000

말차 아이스, 다크 초콜릿 모나카
Matcha, Dark Chocolate Ice Monaca

KRW 100,000



와인 3 페어링 추가 시 + 80,000원 (1인 기준)
Add Wine 3 Pairing + KRW 80,000 (per person)

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

Lunch Sushi Course

3 가지 한입 요리
3 Seasonal Bites

사시미
Sashimi

계절 생선구이
Seasonal Grilled Fish

1차 스시 (3pcs)
1st Sushi

아게모노
Agemono

2차 스시 (4pcs) & 미소장국
2nd Sushi & Miso Soup

* 차가운 미니 소바 추가 시 + 15,000원
Add Cold Soba + KRW 15,000

말차 아이스, 다크 초콜릿 모나카
Matcha, Dark Chocolate Ice Monaca

KRW 120,000



와인 3 페어링 추가 시 + 80,000원 (1인 기준)
Add Wine 3 Pairing + KRW 80,000 (per person)

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

COLD



토마토 샐러드

Seasonal Tomato Salad

15,000



모즈쿠 초회

Sweet and Sour Seaweed Salad

17,000

어린이 마키 (10 pcs)

Kids Maki Roll

25,000

차가운 덴푸라 소바

Cold Tempura Soba

45,000

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



Vegetarian 베지테리언



Vegan 비건

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

HOT

이나니와 우동 <i>Inaniwa Udon</i>	35,000
민물장어 덮밥 <i>Grilled Unagi on Rice</i>	60,000
참돔 지리 나베 <i>Sea Bream Chiri Nabe</i>	80,000
모듬 버섯 솔밥 2인 Organic Mushroom Hot Pot Rice for Two	80,000

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.