



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*

울진, 포항
Uljin, Pohang

연근, 대게
Lotus Root, Snow Crab

남해, 동해, 제주
Namhae, Donghae, Jeju

사시미
Sashimi

제주, 양양, 북한산
Jeju, Yangyang, Bukhansan

옥돔, 자연송이
Tilefish, Pine Mushroom

제주, 남해, 부산, 스페인
Jeju, Namhae, Busan, Spain

5 가지 한입 요리
5 Seasonal Bites

제주, 남해
Jeju, Namhae

삼치, 숙성간장
Spanish Mackerel, Soy Sauce

고성
Goseong

성게알, 소면
Sea Urchin, Somen

완도, 공주
Wando, Gongju

전복, 밤
Abalone, Chestnut

부안 황호삼 농부
Buan Hwang Ho-sam Farmer

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

영암
Yeongam

무화과, 홍차 젤리
Fig, Earl Grey Jelly

제주
Jeju

단호박 치즈 케이크
Pumpkin Cheese Cake

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*

울진, 포항 Uljin, Pohang	연근, 대게 Lotus Root, Snow Crab
남해, 동해, 제주 Namhae, Donghae, Jeju	사시미 Sashimi
제주, 양양, 북한산 Jeju, Yangyang, Bukhansan	옥돔, 자연송이 Tilefish, Pine Mushroom
남해 Namhae	자연산 사시미 Wild Sashimi
제주, 남해, 부산, 스페인 Jeju, Namhae, Busan, Spain	5 가지 한입 요리 5 Seasonal Bites
강화, 한라산 Ganghwa, Hallasan	민물 장어, 메밀 Unagi, Buckwhheat
고성 Goseong	성게알, 소면 Sea Urchin, Somen
프랑스 France	보드카, 캐비어 Vodka, Caviar
부안 황호삼 농부 Buan Hwang Ho-Sam Farmer	1++ 한우 (BMS NO9) 살치살, 가을 버섯 1++ Hanwoo Beef Chuck Flap, Autumn Mushroom
부안 황호삼 농부, 남해, 동해 Buan Hwang Ho-sam Farmer, Namhae, Donghae	히토메보레 쌀, 가을 연어 알, 금태 Autumn Salmon Roe, Seaperch Hot Pot Rice * 우니 추가 시 + 40,000원 (2인 기준) * Add Sea Urchin + KRW 40,000 (For Two Persons)
영암 Yeongam	무화과, 홍차 젤리 Fig, Earl Grey Jelly
제주 Jeju	단호박 치즈 케이크 Pumpkin Cheese Cake

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.

A La Carte

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 Mini Udon + KRW 10,000

모듬 사시미 (23 pcs)

Assorted Sashimi

180,000

SUSHI PER PIECE

광어 Halibut	12,000	줄무늬 오징어 Aori Squid	18,000
참돔 Sea Bream	12,000	보리새우 Odori	25,000
우니 Sea Urchin	30,000	전갱이 Horse Mackerel	15,000
참치 등살 Tuna Akami	15,000	줄무늬 전갱이 Shima Aji	20,000
참치 뱃살 Tuna Toro	23,000	찐 전복 Steamed Abalone	20,000
고등어 Mackerel	12,000	가리비 Hotate	15,000
바다장어 Sea Eel	12,000	단새우 Sweet Shrimp	12,000
오늘의 생선 Today's Fish	씻가	교쿠 Egg Castella	6,000



Vegetarian 베지테리언



Vegan 비건

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

HOT

이나니와 우동 Inaniwa Udon	35,000
모듬 텐푸라 Assorted Tempura	60,000
제철 생선구이 Grilled Local Fish	80,000
1++ 한우 (BMS NO9) 살치살 구이 (100g) Grilled 1++ Hanwoo Beef Chuck Flap	80,000
 모듬 버섯 솔밥 2인  Organic Mushroom Hot Pot Rice for Two	80,000
1++ 한우 차돌박이 버섯 솔밥 2인 1++ Hanwoo Beef Brisket Hot Pot Rice for Two	100,000

DESSERT

미오 모나카 아이스크림 MIO Monaka Ice Cream	12,000
 과일 Fruits	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, 민물장어, 고등어, 갈치, 오징어,
꽃게, 전복, 생가다랑어, 쇠고기(한우), 닭고기, 두부(콩), 쌀과
스페인산 참다랑어, 일본산 참돔, 방어, 가리비, 가다랑어 포,
러시아산 명태를 사용합니다.

미오는 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

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