

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

옥돔 난반츠케 / 연근, 표고 튀김 / 칸모 / 사시미 / 카모 돈부리

Tilefish Nanbantsuke / Lotus Root, Shiitake Tempura / Kanmo / Sashimi / Kamo Donburi

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

밤 크림 몽블랑 모나카 Chestnut Cream Mont Blanc Monaca

KRW 85,000

### Lunch Course

3 가지 한입 요리 3 Seasonal Bites

> 사시미 Sashimi

포르치니 감자 수프 Porcini Potato Soup

옥돔 난반츠케 Tilefish Nanbantsuke

1++ 한우 차돌 우동 1++ Hanwoo Beef Brisket Spicy Udon

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

밤 크림 몽블랑 모나카 Chestnut Cream Mont Blanc Monaca

#### KRW 100,000



와인 3 페어링 추가 시 + 80,000원 (1인 기준)

Add Wine 3 Pairing + KRW 80,000 (per person)

### Lunch Sushi Course

3 가지 한입 요리 **3 Seasonal Bites** 

> 사시미 Sashimi

계절 생선구이 Seasonal Grilled Fish

> 1차 스시 (3pcs) **1<sup>st</sup> Sushi**

> > 아게모노 Agemono

2차 스시 (4pcs) & 미소장국 **2<sup>nd</sup> Sushi & Miso Soup** 

\* 미니 우동 추가 시 + 15,000원 Add Mini Udon + KRW 15,000

밤 크림 몽블랑 모나카 Chestnut Cream Mont Blanc Monaca

#### KRW 120,000



와인 3 페어링 추가 시 + 80,000원 (1인 기준)

Add Wine 3 Pairing + KRW 80,000 (per person)

A La Carte

## COLD

	그린 샐러드	15,000
	Seasonal Green Salad	
VEGAT	모즈쿠 초회	17,000
	Sweet and Sour Seaweed Salad	
	어린이 마키 (10 pcs)	25,000
	Kids Maki Roll	,
	후토마키 (8 pcs)	50,000
	Futomaki	50,000
		40,000
	비건 마키 (8 pcs) Vegan Maki	40,000
VEGAT	모둠 스시 (10 pcs)	100,000
	Assorted Sushi	



Vegetarian 베지테리언



\* 미니 우동 추가 시 + 10,000원

\* Add the Mini Udon + KRW 10,000

# HOT

	이나니와 우동	35,000
	Inaniwa Udon	
	1++ 한우 차돌 우동 1++ Hanwoo Beef Brisket Spicy Udon	45,000
	민물장어 덮밥 Grilled Unagi on Rice	80,000
EGAN P	모둠 버섯 솥밥 2인 Organic Mushroom Hot Pot Rice for Two	80,000

# DESSERT





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.