



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

스페인, 북해도 Spain, Hokkaido	참치, 우니 Tuna, Sea Urchin
남해, 동해, 제주 Namhae, Donghae, Jeju	사시미 Sashimi
함양, 동해, 남해 Hamyang, Donghae, Namhae	햇양파, 노래미, 어란 Onion, Ainame, Karasumi
제주, 남해, 부산 Jeju, Namhae, Busan	5 가지 한입 요리 5 Seasonal Bites
남해 Namhae	전갱이 Horse Mackerel
제주, 태안, 동해 Jeju, Taeon, Donghae	주꾸미, 골뱅이, 유채, 청어알 Baby Octopus, Tsubu Gai, Canola, Herring Roe
양구, 부안 황호삼 농부 Yanggu, Buan Hwang Ho-sam Farmer	화이트 아스파라거스, 1++ 한우 (BMS NO9) 우대갈비 White Asparagus, 1++ Hanwoo Beef Short Rib
강원, 부안 황호삼 농부 Gangwon, Buan Hwang Ho-sam Farmer	키조개, 봄나물, 달래장 Pen Shell, Spring Vegetables, Dallaejang *우니 추가 시 + 40,000원 (2인 기준) Add Sea Urchin + KRW 40,000 (For Two Persons)
제주, 가평 Jeju, Gapyeong	한라봉 Hallabong 참깨, 잣 Sesame, Pine Nut

---

**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.

## 〇 晤 Dinner Course

스페인, 북해도 Spain, Hokkaido	참치, 우니 Tuna, Sea Urchin
남해, 동해, 제주 Namhae, Donghae, Jeju	사시미 Sashimi
함양, 동해, 남해 Hamyang, Donghae, Namhae	햇양파, 노래미, 어란 Onion, Ainame, Karasumi
남해 Namhae	자연산 사시미 Wild Sashimi
제주, 남해, 부산 Jeju, Namhae, Busan	5 가지 한입 요리 5 Seasonal Bites
부안 황호삼 농부 Buan Hwang Ho-sam Farmer	유바, 1** 한우 아롱사태(BMS No.9), 트러플 Yuba, Grilled 1** Hanwoo Beef Shank, Truffle
제주, 태안, 동해 Jeju, Taeon, Donghae	주꾸미, 골뱅이, 유채, 청어알 Baby Octopus, Tsubu Gai, Canola, Herring Roe
하동 Hadong	재피 Sansho
양구, 부안 황호삼 농부 Yanggu, Buan Hwang Ho-sam Farmer	화이트 아스파라거스, 1** 한우 (BMS NO9) 우대갈비 White Asparagus, 1** Hanwoo Beef Short Rib
동해 Donghae	가자미 Karei
제주, 부안 황호삼 농부 Jeju, Buan Hwang Ho-sam Farmer	시라스, 갈치, 재피, 파래 Shirasu, Hairtail Fish, Sansho, Parae Seaweed * 우니 추가 시 + 40,000원 (2인 기준) Add Sea Urchin + KRW 40,000 (For Two Persons)
제주, 가평 Jeju, Gapyeong	한라봉 Hallabong 참깨, 잣 Sesame, Pine Nut

**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 (10pcs) Kids Maki Roll	25,000
후토마키 (8pcs) Futomaki	50,000
 비건 마키 (8pcs) Vegan Maki	40,000
모듬 스시 (10pcs) Assorted Sushi * 미니 우동 추가 시 + 10,000원 Add the Mini Udon + KRW 10,000	100,000
모듬 사시미 (23pcs) Assorted Sashimi	180,000



Vegetarian 베지테리언



Vegan 비건

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

## SUSHI PER PIECE

광어 Halibut	12,000	무늬 오징어 Aori Squid	18,000
참돔 Sea Bream	12,000	청어 Herring	10,000
우니 Sea Urchin	30,000	전갱이 Horse Mackerel	15,000
참치 등살 Tuna Akami	15,000	줄무늬 전갱이 Shima Aji	12,000
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	Market Price	교쿠 Egg Castella	6,000



Vegetarian 베지테리언



Vegan 비건

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

## HOT

이나니와 우동, 새우튀김(1pcs) <b>Inaniwa Udon, Fried Shrimp</b>	<b>40,000</b>
모듬 덴푸라 <b>Assorted Tempura</b>	<b>60,000</b>
제철 생선구이 <b>Grilled Local Fish</b>	<b>50,000</b>
 모듬 버섯 슌밥 2인 <b>Organic Mushroom Hot Pot Rice for Two</b>	<b>80,000</b>
 키조개, 봄나물, 달래장 슌밥 2인 <b>Pen Shell, Spring Vegetables, Dallaejang Hot Pot Rice for Two</b>	<b>100,000</b>

## DESSERT

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

## KIDS SET MENU

키즈 세트	<b>60,000</b>
한우카츠, 새우 덴푸라 / 유부초밥 2종 / 미니 이나니와 우동 / 계절 과일 <b>Hanwoo Katsu, Shrimp Tempura / Inari Sushi / Mini Inaniwa Udon Seasonal Fruit</b>	



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, 두부(콩) 꽃게, 전복, 주꾸미, 생가다랑어, 쇠고기(한우), 닭고기, 돼지고기, 바다장어. 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.**