



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

---

봄 채소 새우 카키야게 / 사시미 / 토마토 카쿠니 / 삼치 구이 / 고히쿠 솔밥  
Spring Vegetables, Shrimp / Sashimi / Tomato Kakuni /  
Grilled Japanese Mackerel / Gohaku Hot Pot Rice  
\* 스시 2pcs & 교쿠 1pc 추가시 + 20,000원  
Add Sushi 2pcs & Egg Castella 1pc + KRW 20,000

피스타치오 카다이프 모나카 아이스크림  
Pistachio Kadayif Monaka Ice Cream

---

**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**

옥돔 구이  
**Grilled Tile fish**

1+ 한우 보섭살 카츠  
**1+ Hanwoo Beef Top Sirloin Butt Katsu**

니싱 소바, 채소 마키  
**Herring Soba, Vegetable Maki**

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

피스타치오 카다이프 모나카 아이스크림  
**Pistachio Kadayif Monaka Ice Cream**

---

**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)  
**1<sup>st</sup> Sushi**

아게모노  
**Agemono**

2차 스시 (4pcs) & 미소장국  
**2<sup>nd</sup> Sushi & Miso Soup**  
\* 미니 소바 추가 시 + 15,000원  
**Add Mini Soba + KRW 15,000**

피스타치오 카다이프 모나카 아이스크림  
**Pistachio Kadayif Monaka Ice Cream**

---

**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.

A La Carte

## COLD

|  |         |
|--|---------|
|  그린 샐러드<br>Seasonal Green Salad         | 15,000  |
|  모즈쿠 초회<br>Sweet and Sour Seaweed Salad | 17,000  |
| 어린이 마키 (10pcs)<br>Kids Maki Roll   | 25,000  |
| 후토마키 (8pcs)<br>Futomaki  | 50,000  |
|  비건 마키 (8pcs)<br>Vegan Maki             | 40,000  |
| 모듬 스시 (10pcs)<br>Assorted Sushi<br>* 미니 우동 추가 시 + 10,000원<br>Add the Mini Udon + KRW 10,000                              | 100,000 |



Vegetarian 베지테리언



Vegan 비건

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

## HOT

|   |   |        |
|---|---|--------|
|   | 이나니와 우동, 새우튀김(1pcs)<br>Inaniwa Udon, Fried Shrimp | 40,000 |
|   | 니싱 소바, 채소 마키<br>Herring Soba, Vegetable Maki      | 45,000 |
|   | 민물장어 덮밥<br>Grilled Unagi on Rice                  | 60,000 |
|  | 모듬 버섯 슌밥 2인                                       | 80,000 |
|  | Organic Mushroom Hot Pot Rice for Two             |        |

## DESSERT

|   |                                      |        |
|---|--------------------------------------|--------|
|   | 미오 모나카 아이스크림<br>MIO Monaka Ice Cream | 15,000 |
|  | 과일<br>Fruits                         | 15,000 |

## KIDS SET MENU

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



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, 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.**