



## 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.

MIO is a modern Japanese gastronomy that reinterprets  
the essence of traditional Japanese cuisine  
through a contemporary lens.

With the finest ingredients, refined techniques,  
and beverage pairings, we aim to present  
a new horizon of Japanese dining.

Each dish, both delicate and refined, captures the essence of the season.  
Indulge in the distinctive flavors and aesthetics found only at MIO.

미오 헤드 셰프 정창엽  
MIO Head Chef **Chang-youp Jung**

# 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 Seasonal Green Salad	15,000
 모즈쿠 초회 Sweet and Sour Seaweed Salad	17,000
 마소면 초회 Yam Sour Salad	18,000
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 + 15,000원 Add the Mini Udon + KRW 15,000	100,000




Vegetarian 베지테리언



Vegan 비건

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

## HOT

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

## DESSERT

	미오 모나카 아이스크림 MIO Monaka Ice Cream	15,000
	과일 Fruits	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, 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.**