



KAURI SIGNATURE OMAKASE

카우리에서는 전통적인 일본 요리를 존중하고 정성스레 준비한 메뉴를 통한 소통을 추구합니다.

오마카세는 손님이 요리사에게 메뉴 선택을 맡기는 일본식 식사인 한 형태입니다.

카우리의 오마카세는 최고의 제철 재료를 사용하여 우아하고 세련된 스타일로 고객님의 선택을 받습니다.

셰프에게 알레르기 및 식사 제한 사항을 알려주세요.

At Kauri we believe in honoring and sharing traditional Japanese cuisine with the world.

Omakase is a form of Japanese dining in which guests leave themselves in the hands of the chef. Our omakase menu is seasonal, elegant and refined using the finest ingredients available. Please inform the chef of any allergies or dietary restrictions.

KRW 250,000

북해도 성게알 30g Hokkaido sea urchin 30g	KRW 70,000
텐부, 준마이 긴조 Tenbu, Junmai Ginjo	KRW 70,000

상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다. All prices are inclusive of 10% VAT.

KAURI SUSHI COURSE

はる(春)

진미

Amuse

셰프 추천 사시미 3종

Chef selection of sashimi (3 kinds)

참돔 찜, 배추, 미나리, 유자폰즈

Steamed red seabream, cabbage, water parsley, yuzu ponzu

제철 생선 구이

Seasonal grilled fish

제철 스시 5종, 마끼

Seasonal sushi (5 kinds), maki

지라시 덮밥, 미소장국

Chirashi don, miso soup

나츠키유부 온 우동, 대파

Natsukashi fried tofu hot udon, leek

모나카, 쑥떡 아이스크림

Monaka, mugwort rice cake ice cream

KRW 220,000

북해도 성게알 30g

KRW 70,000

Hokkaido sea urchin 30g

텐부, 준마이 긴조

KRW 70,000

Tenbu, Junmai Ginjo

상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다. All prices are inclusive of 10% VAT.

KAURI COURSE

はる(春)

진미

Amuse

셰프 추천 사시미 3종

Chef selection of sashimi (3 kinds)

참돔 찜, 배추, 미나리, 유자폰즈

Steamed red seabream, cabbage, water parsley, yuzu ponzu

++ 한우안심구이, 제철야채, 단호박소스

Grilled ++ hanwoo beef tenderloin, seasonal vegetable, sweet pumpkin sauce

스시5종, 츠케모노, 미소장국

Sushi (5 kinds), Japanese pickle, miso soup

냉 소바 / 온 우동, 봄 야채 카키아게 튀김

Cold soba / hot udon, spring vegetable tempura

제철과일, 쑥 떡 아이스크림

Seasonal fruit, mugwort rice cake ice cream

KRW 230,000

북해도 성게알 30g

KRW 70,000

Hokkaido sea urchin 30g

텐부, 준마이 긴조

KRW 70,000

Tenbu, Junmai Ginjo

상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다. All prices are inclusive of 10% VAT.