

계절의 맛

사계절의 다양한 색과 맛을 즐기며
여유롭게 시간을 보낸다는 의미를 담고 있는
계절의 맛은 비즈니스의 분주함 속에서 계절의 변화와
미식의 향연을 즐기실 수 있는 공간입니다

한지 도비라 후면



지금 구글 플레이, 앱스토어에서 지리산수 앱을 만나보세요

**지리산수 가정배송
APP 출시기념 단독찬스**

1박스도 무료배송
4박스 이상 주문시 추가할인
정기배송도 간편하게



지리산수 APP 바로가기

조리장 특선 코스

Chef's Special Course

광어 세비체와 한치 우니 무침

Halibut Ceviche and Sea Urchin Roe & Swordtip Squid Salad

송이 맑은 국

Clear Soup with Pine Mushroom

조리장 특선 생선회

Chef's Special Sashimi

활 바닷가재 조림

Braised Fresh Lobster

가지우니 샌드 튀김

Sea Urchin Roe and Eggplant Tempura

한우 등심 돌판구이

Stone-grilled Korean Beef Sirloin

금태솔밥과 대구 간국

Blackthroat Seaperch Rice Pot and Codfish Soup

계절 과일과 모나카 아이스크림

Seasonal Fruits and Monaka Ice Cream

200,000

디너 스페셜 코스

Special Dinner Course

산마와 해삼 고노와다

Grated Yam and Salted entails of Trepangs

유바 새우 맑은 국

Clear Soup with Yuba & Shrimp

특선 모듬 생선회

Special Assorted Sashimi

우니 크림소스를 곁들인 전복관자구이

Broiled Abalone and Scallops with Sea Urchin Roe Cream Sauce

제주 은갈치 튀김

Jeju Silver Hairtail Tempura

한우 등심 샤브 냄비

Korean Beef Sirloin Shabu-Shabu

초밥과 후토마키

Sushi and Jumbo Roll

계절 과일과 모나카 아이스크림

Seasonal Fruits and Monaka Ice Cream

180,000

청靑 코스

Chung Course

트러플향의 우니 계란찜

Steamed Egg Custard with Sea Urchin Roe and Truffle Sauce

연근 완자 맑은 국

Clear Soup with Lotus Root Meatballs

특선 모듬 생선회

Special Assorted Sashimi

전복 대게 편백찜

Steamed Abalone and Snow Crab

은대구 구이

Broiled Black Cod

초밥

Sushi

한우차돌우동 또는 낫토소바

Udon Topped with Korean Beef or Brisket Buckwheat Noodles with Natto

계절 과일과 아이스크림

Seasonal Fruits and Ice Cream

150,000

주朱 코스

Ju Course

전복 모즈쿠 초회

Vinegared Seaweed with Abalone

조개 맑은 국

Clear Soup with Clam

모듬 생선회

Assorted Sashimi

해산물 찜

Steamed Seafood and Vegetable

한치와 새우 튀김

Swordtip Squid and Shrimp Tempura

한우 등심 스테이크

Korean Beef Sirloin Steak

유부 우동 또는 산마소바

Udon Topped with Fried Bean Curd or Buckwheat Noodles with Grated Yam

계절 과일과 아이스크림

Seasonal Fruits and Ice Cream

120,000

일품 요리

A La Carte

전채 Appetizer

광어 세비체 Halibut Cevich	33,000
트러플향의 우니계란찜 Steamed Egg Custard with Sea Urchin Roe and Truffle Sauce	21,000
우니 고마도후 Sesame Tofu with Sea Urchin Roe	18,000
산마와 해삼 고노와다 Grated Yam and Salted Entails of Trepangs	23,000

샐러드 Salad

흰살생선 고노와다무침 샐러드 Fish and Salted entails of Trepangs Salad	39,000
한치 튀김 샐러드 Swordtip Squid Tempura Salad	27,000
연어 타다끼 샐러드 Salmon Tataki Salad	25,000

생선회 Sashimi

특선 모듬 생선회 Special Assorted Sashimi	180,000
활 바닷가재 회 Fresh Lobster Sashimi	150,000
참치 뱃살 생선회 Tuna Belly Sashimi	150,000
모듬 생선회 Assorted Sashimi	130,000

일품 요리

A La Carte

구이 Broiled Dish

장어구이 Broiled Eel	70,000
금태구이 Broiled Blackthroat Seaperch	70,000
은대구 구이 Broiled Black Cod	65,000
도미머리 구이 Broiled Sea Bream Head	65,000
한우 등심 스테이크 Korean Beef Sirloin Steak	55,000
한우 등심 돌판 구이 Stone-grilled Korean Beef Sirloin	50,000

튀김 Tempura

제주 은갈치 튀김 Jeju Silver Hairtail Tempura	60,000
모듬 튀김 Assorted Tempura	55,000
소프트크랩 튀김 Soft Crab Tempura	45,000
전복 가라아게 Abalone Karaage	35,000

일품 요리

A La Carte

냄비 Hot Pot

대구 냄비(지리, 간국, 탕)
Codfish and Vegetable Hot Pot

65,000

조림 Braised Dish

병어 조림
Braised Pomfret in Soy Sauce

70,000

도미머리 조림
Braised Sea Bream Head in Soy Sauce

65,000

초밥 · 마키 Sushi · Roll

모듬 초밥
Assorted Sushi

55,000

바라 지라시 초밥
Scattering of Vegetables on Sushi Rice and Sashimi

50,000

네기 도로마키
Seaweed Roll with Toro and Green onion

28,000

후토마키
Jumbo Roll

1 Roll

40,000

Half

25,000

일품 요리/후식

A La Carte

식사 Rice Dish

금태 솔밥(2인)	80,000
Blackthroat Seaperch Pot Rice (2 Servings)	
장어덮밥	70,000
Broiled Eel on Rice	
특선 회덮밥	60,000
Special Raw Fish Bibimbap	

후식 Dessert

계절 과일	15,000
Seasonal Fruits	
아이스크림	10,000
Ice Cream	
단팥모나카	11,000
Sweet Red Beans Monaka	
셔벗	8,000
Sherbet	
캐모마일 티	6,000
Chamomile Tea	
커피(Hot/Iced)	ICED 6,000
Coffee	HOT 5,500

일품 초밥

Sushi

참다랑어 뱃살
Bluefin Tuna Belly

15,500

단새우
Sweet Shrimp

7,700

우니
Sea Urchin Roe

12,000

참다랑어 등살
Bluefin Tuna

7,500

민물장어
Freshwater Eel

10,900

찐 전복
Steamed Abalone

6,900

가리비 관자
Scallops

9,900

도미
Sea Bream

6,900

붕장어
Sea Eel

9,900

광어
Halibut

6,000

연어알
Salmon Roe

9,000

방어
Yellow Tail

6,000

광어지느러미
Halibut Fin

7,900

한치
Swordtip Squid

6,000

활고등어
Fresh Mackerel

7,700

연어
Salmon

5,500

일본술

Sake

준마이 다이긴쵸 Junmai Dai Ginjo

닷사이 준마이 다이긴쵸 Dassai Junmai Daiginjo	190,000
온나나카세 준마이 다이긴쵸 Onna Nakase Junmai Daiginjo	180,000
월계관 준마이 다이긴쵸 Laurel Crown Junmai Daiginjo	130,000

준마이 긴쵸 Junmai Ginjo

햇카이산 준마이 긴쵸 Hakkaisan Junmai Ginjo	180,000
---------------------------------------	---------

혼쵸조 Honjozo

쿠보타 센쥬 Kubota Senjyu	130,000
코시노 칸바이 벳센 Koshino Kanbai	130,000
와카타케 오니고로시 Wakatake Onikoroshi	110,000
나마쵸쵸 Nama Chozo	40,000

일본소주 Japanese Shochu

구로시라나미(고구마 소주) KUROSIRANAMI	140,000
이이찌꼬 실루엣(보리 소주) ICHIKO	140,000

음주류

Beverage

한국주 Korean Liquor

화요 41도 Hwa Yo 41 (ALC.41%)	375ml	75,000
화요 25도 Hwa Yo 25 (ALC.25%)	375ml	39,000
일품진로 Ilpoom Jinro	375ml	55,000
소주(참이슬, 처음처럼, 진로 이즈 백) Soju (Chamisul, Chum Churum, Jinro Is Back)		20,000

맥주 Beer

하이네켄 / 아사히(생맥주) Heineken / Asahi (Draft)	400ml 300ml	17,000 12,000
클라우드 / 테라 Kloud / Terra		10,000
카스 Cass		8,000

음료 Non-Alcoholic

페리에 Perrier		8,000
콜라 / 스프라이트 Coke / Sprite		6,000
생수 Water		4,000