

계절이 시작하는 기운을 담아 전합니다.

고품격 일식 전문점 키사라는
초목이 다시 살아나는 계절 속
‘시작의 기운’을 뜻하는 이름입니다.

자연스레 찾아오는 계절의 흐름을 따라
순수하고 생기 가득한 자연 만을 오롯이 담아서

사계절의 다채로운 색과 맛을 여유롭게 즐기는
품격 있는 만찬의 시간으로 여러분을 초대합니다.

겨울 런치 스페셜

Winter Lunch Special

우니와 캐비어를 곁들인 방어 세비체

Yellowtail Ceviche with Uni and Caviar

계절 생선회

Seasonal Sashimi

대구 곤이 술찜

Braised Cod and Roe in Rice Wine

새우와 소프트 크랩 눈꽃 튀김

Shrimp and Soft-shell Crab Tempura

카이센동과 미소 장국

Kaisendon & Miso Soup

특선 디저트

Special Dessert

125,000

참복 냄비 정식

Puffer Fish Hot Pot

연어 타다키 샐러드

Salmon Tataki Salad

3종 생선회

3 Kinds of Sashimi

새우와 채소 튀김

Shrimp and Vegetables Tempura

참복 냄비 (탕, 간국, 지리)

Puffer Fish Hot Pot

계절 과일

Seasonal Fruits

115,000

특선 정식

Set Menu

초밥 정식

Sushi Set Menu

난젠지무시

Steamed Dish

3종 생선회

3 Kinds of Sashimi

첫번째 초밥

First Sushi (5pcs)

계절 생선구이

Broiled Seasonal Fish

두번째 초밥(5pcs)과 우동

Second Sushi (5pcs) and Udon

계절 과일

Seasonal Fruits

105,000

특선 정식

Set Menu

키사라 특선 정식

Special Set Menu

계절 일품

Seasonal a la carte

특선 3종 생선회

Special Three Kinds of Sashimi

새우와 채소 튀김

Shrimp and Vegetable Tempura

식사 (대구 냄비, 장어 덮밥, 계절 생선구이 中 택1)

Rice (Broiled Codfish and Vegetable Hot Pot, Broiled Eel on Rice, Broiled Seasonal Fish)

계절 과일

Seasonal Fruits

99,000

현학 코스

Hyun Course

우니고마도후

Sesame Tofu with Sea Urchin Roe

3종 생선회

3 Kinds of Sashimi

통 전복 야채찜

Steamed Abalone and Vegetables

새우와 채소 튀김

Shrimp and Vegetable Tempura

초밥

Sushi

우동 또는 소바

Udon or Buckwheat Noodles

계절 과일

Seasonal Fruits

95,000

백白 코스

Baek Course

트러플 향의 우니 계란찜

Steamed Egg Custard with Sea Urchin Roe and Truffle Oil

4종 생선회

4 Kinds of Sashimi

가지 문어 조림

Braised Eggplant and Octopus

한우 등심 스테이크

Korean Beef Sirloin Steak

초밥

Sushi

한우 차돌 우동 또는 낫토 소바

Udon Topped with Korean Beef Brisket or Buckwheat Noodles with Natto

계절 과일과 아이스크림

Seasonal Fruits and Ice Cream

115,000

일품요리

A La Carte

생선회 Sashimi

특선 모듬 생선회 <i>Special Assorted Sashimi</i>	250,000
모듬 생선회 <i>Assorted Sashimi</i>	200,000

구이 Broiled Dish

장어구이 <i>Broiled Eel</i>	90,000
계절 생선 구이 <i>Broiled Seasonal Fish</i>	90,000
은대구 구이 <i>Broiled Black Cod</i>	80,000
도미머리 구이 <i>Broiled Sea Bream Head</i>	80,000
한우 등심 스테이크 <i>Korean Beef Sirloin Steak</i>	75,000

일품요리

A La Carte

튀김 Tempura

제주 은갈치 튀김 80,000
Jeju Silver Hairtail Tempura

모듬 튀김 70,000
Assorted Tempura

냄비 Hot Pot

대구 냄비(지리, 간국, 탕) 75,000
Codfish and Vegetable Hot Pot

조림 Braised Dish

계절 생선 조림 90,000
Braised Seasonal Fish in Soy Sauce

도미머리 조림 80,000
Braised Sea Bream Head in Soy Sauce

일품요리

A La Carte

초밥·마키 Sushi·Roll

모듬 초밥 <i>Assorted Sushi</i>		70,000
지라시 초밥 <i>Scattering of Vegetables on Sushi Rice and Sashimi</i>		70,000
후토마키 <i>Jumbo Roll</i>	1 Roll	55,000

식사 Rice Dish

금태 솔밥(2인) <i>Blackthroat Seaperch Pot Rice (2 Servings)</i>		95,000
특선 도시락 <i>Special Boxed Meal</i>		90,000
장어덮밥 <i>Broiled Eel on Rice</i>		80,000
특선 회덮밥 <i>Special Raw Fish Bibimbap</i>		70,000

후식

Dessert

계절 과일 <i>Seasonal Fruits</i>	18,000
단팥모나카 <i>Sweet Red Beans Monaka</i>	18,000
아이스크림 <i>Ice Cream</i>	12,000
캐모마일 티 <i>Chamomile Tea</i>	6,000
커피 (Hot/Iced) <i>Coffee</i>	ICED 6,000 HOT 5,500
매실차 <i>Green Plum Tea</i>	5,500

일본술

Sake

준마이 다이긴쵸 Junmai Daiginjo

쿠보타 만쥬 Kubota Manjyu	320,000
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

하루시카 준마이 긴쵸 Harushika Junmai Ginjo	175,000
은하철도의 밤 준마이 긴쵸 Night On The Milky Way Train Junmai Ginjo	145,000
쇼 로얄블루 준마이 긴쵸 Show Royal Blue Junmai Ginjo	130,000

일본술

Sake

혼조조 Honjozo

코시노 칸바이 벳센 150,000

Koshino Kanbai

쿠보타 센쥬 130,000

Kubota Senjyu

와카타케 오니고로시 110,000

Wakatake Onikoroshi

나마쥬쥬 300ml 50,000

Nama Chozo

일본소주 Japanese Shochu

이이찌꼬 실루엣(보리 소주) 140,000

ICHIKO

하우스 사케 House Sake

히레사케 30,000

Hot Sake

도쿠리 30,000

Dokuri

음주류

Beverage

한국주 Korean Liquor

화요 41도 Hwa Yo 41 (ALC.41%)	75,000
화요 25도 Hwa Yo 25 (ALC.25%)	50,000
일품진로 Ilpoom Jinro	60,000
소주(참이슬, 처음처럼, 진로 이즈백) Soju (Chamisul, Chum Churum, Jinro Is Back)	20,000

맥주 Beer

기린(생맥주) Kirin (Draft)	360ml	16,000
클라우드 / 테라 Kloud / Terra		12,000
카스 Cass		12,000

음료 Non-Alcoholic

페리에 Perrier	8,000
콜라 / 스프라이트 Coke / Sprite	6,000

와인

Wine

레드 와인 Red Wine

라 뿌스 도르, 볼네이 프르미에 크뤼 끌로 드 라 부스 도르 <i>Domaine de la Pousse d'Or Volnay 1er Cru Clos de la Bousse d'or, France</i>	550,000
실버 오크, 알렉산더 벨리 까베르네 소비뇽 <i>Silver Oak Cellars Cabernet Sauvignon, USA</i>	430,000
케이머스 까베르네 소비뇽 <i>Caymus Vineyards Cabernet Sauvignon, USA</i>	380,000
샤또 탈보 <i>Chateau Talbot, France</i>	330,000
토레스 마스 라 플라나 까베르네 소비뇽 <i>Torres Mas La Plana Cabernet Sauvignon, Spain</i>	250,000
렉스트 북 빈야드 멜롯 <i>Scenic Root Winegrowers Textbook Vineyards Merlot, USA</i>	180,000
샤또 클락 <i>Chateau Clarke, France</i>	170,000
가야, 카마르칸다 프로미스 <i>Gaja Ca'Marcanda PROMIS Toscana IGT, Italy</i>	165,000
조셉 펠프스 빈야드 이니스프리 까베르네 소비뇽 <i>Joseph Phelps Vineyards Innisfree Cabernet Sauvignon, USA</i>	150,000
뱅상 지라드댕, 부르고뉴 피노누아 <i>Vincent Girardin Bourgogne Pinot Noir Cuvee Saint-Vincent, France</i>	130,000
로버트 몬다비, 까베르네 소비뇽 <i>Robert Mondavi Cabernet Sauvignon, USA</i>	120,000
토스콜로 키안티 클라시코 <i>Toscolo Chianti Classico Riserva DOCG, Italy</i>	110,000
샤또 테이시에 <i>Chateau Teyssier, France</i>	100,000
킬리빙빙 스키니 쉬라즈 <i>Killibinbin Sneaky Shiraz, Australia</i>	90,000
페레즈 크루즈 까베르네 소비뇽 <i>Perez Cruz Cabernet Sauvignon, Chile</i>	80,000

와인

Wine

화이트 와인 White Wine

파 니안테, 샤도네이 <i>Far Niente Winery Cave Collection Chardonnay, USA</i>	350,000
샤또 몬텔레나, 나파 밸리 샤도네이 <i>Chateau Montelena Chardonnay, USA</i>	310,000
그리기치 힐스 샤도네이 <i>Grgich Hills Estate Grown Chardonnay, USA</i>	230,000
샬론 빈야드, 에스테이트 샤도네이 <i>Chalone Vineyard Estate Grown Gavilan Chardonnay, USA</i>	210,000
클라우드 베이 소비뇽 블랑 <i>Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand</i>	150,000
루이 라투르, 샤블리 <i>Louis Latour Chablis, France</i>	140,000
스타 레인 소비뇽 블랑 <i>Star Lane Vineyard Sauvignon Blanc, USA</i>	133,000
빌라 마리아 소비뇽 블랑 <i>Villa Maria Private Bin Organic Sauvignon Blanc, New Zealand</i>	110,000
폭스 브룩 샤도네이 <i>Fox Brook Chardonnay, USA</i>	90,000

샴페인 Champagne, 스파클링 와인 Sparkling Wine

돔 페리뇽 <i>Dom Perignon Brut, France</i>	650,000
루이 로드레 브뤼트 프리미에 <i>Louis Roederer Brut Premier, France</i>	237,000
라쿠르트 고드빌롱 페루아 데귀일 <i>Champagne Lacourte Godbillon Terroirs d'Ecueil NV, France</i>	202,000
뵈브 암발, 크레망 드 부르고뉴 라 그랑 꼬뜨 <i>Veuve Ambal Cremant de Bourgogne La Grande Cote, France</i>	99,000
수마로카, 브뤼 리제르바 <i>Bodegues Sumarroca Brut Reserva Cava, Spain</i>	60,000

키사라의 모든 매장은
내일의 자연을 생각하는 마음으로 운영합니다.

적기에 맞는 식재료의 최적량을 계산하고
음식물 쓰레기를 최소화하는 노력으로

우리 땅에서 함께 살아가는
다음 세대의 지구를 생각하고 있습니다.