

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 디너 스페셜

Winter Dinner Special

트러플을 곁들인 도로 타다키 샐러드

Toro Tataki Salad with Truffle

키리 모찌와 랍스터를 올린 맑은 국

Kiri Mochi and Lobster Soup

특선 모든 생선회

Seasonal Sashimi

우니와 석화 세이로무시

Uni and Oyster Seiromushi

한우 등심 규카츠

Gyukatsu (Korean Beef Sirloin)

매생이 굴 솔밥과 참복 간국

Seaweed Fulvescens Oyster Stone Pot Rice & Puffer Fish Hot Pot

셰프 특선 디저트

Special Dessert

200,000

키사라 스페셜 코스

KISARA Special Course

전채

Appetizer

송이 맑은 국

Pine Mushroom Soup

조리장 특선 생선회

Chef's Special Sashimi

한우 등심 돌판 구이

Stone-grilled Korean Beef Sirloin

특선 3종 스시

3 Kinds of Sushi

가지 우니 샌드 튀김

Sea Urchin Roe and Eggplant Tempura

계절 솔밥과 대구 간국

Seasonal Fish Stone Pot Rice and Codfish Soup

교토식 아이스크림

Kyoto-style Ice Cream

250,000

청靑 코스

Chung Course

난젠지무시

Steamed Dish

연근 완자 맑은 국

Clear Soup with Lotus Root Meatballs

특선 생선회

Special Sashimi

랍스타 명란 감바스

Lobster Gambas with Pollack Roe

은대구 구이

Broiled Black Cod

초밥

Sushi

한우차돌우동 또는 낫토소바

Udon Topped with Korean Beef or Buckwheat Noodles with Natto

계절 과일과 아이스크림

Seasonal Fruits and Ice Cream

180,000

주朱 코스

Ju Course

광어 세비체

Halibut Ceviche

조개 맑은 국

Clear Soup with Clam

계절 생선회

Seasonal 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

150,000

일품요리

A La Carte

생선회 Sashimi

특선 모듬 생선회 Special Assorted Sashimi	250,000
모듬 생선회 Assorted Sashimi	200,000

구이 Broiled Dish

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

일품요리

A La Carte

튀김 Tempura

제주 은갈치 튀김 <i>Jeju Silver Hairtail Tempura</i>	80,000
--	--------

모듬 튀김 <i>Assorted Tempura</i>	70,000
----------------------------------	--------

냄비 Hot Pot

대구 냄비(지리, 간국, 탕) <i>Codfish and Vegetable Hot Pot</i>	75,000
--	--------

조림 Braised Dish

계절 생선 조림 <i>Braised Seasonal Fish in Soy Sauce</i>	90,000
---	--------

도미머리 조림 <i>Braised Sea Bream Head in Soy Sauce</i>	80,000
---	--------

일품요리

A La Carte

초밥·마키 Sushi·Roll

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

식사 Rice Dish

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

후식

Dessert

계절 과일	18,000
Seasonal Fruits	

단팥모나카	18,000
Sweet Red Beans Monaka	

아이스크림	12,000
Ice Cream	

캐모마일 티	6,000
Chamomile Tea	

커피 (Hot/Iced)	ICED	6,000
Coffee	HOT	5,500

매실차	5,500
Green Plum Tea	

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 Senju

와카타케 오니고로시	110,000
------------	---------

Wakatake Onikoroshi

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

맥주 Beer

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

음료 Non-Alcoholic

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

와인

Wine

레드 와인 Red Wine

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

와인

Wine

화이트 와인 White Wine

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

샴페인 Champagne, 스파클링 와인 Sparkling Wine

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