

## 계절이 시작하는 기운을 담아 전합니다.

정통 일식 전문점 키사라는  
초목(草木)이 다시 살아나는 것을 일컫는  
계절 속 '시작의 기운'을 뜻하는 이름입니다.

뿌리 깊은 정통 일식에서도  
미식의 정수라 불리는 '가이세키' 요리를  
현대적인 담음새로 재해석하여  
계절의 생기를 오롯이 담은 제철 식재료에 담아냅니다.

키사라만의 정교한 미식 기술이 담긴  
다채로운 색과 맛을 여유롭게 즐기는  
품격 있는 만찬의 시간으로 여러분을 초대합니다.



흙 내음 가득 담아 봄을 부르는

두릅

봄 바다의 짙은 향기

참명게

봄에만 허락된 귀한 생명의 맛

주꾸미



특정 음식에 대해 알레르기가 있거나  
특별히 원하시는 메뉴가 있으면 사전에 말씀해주시기 바랍니다.

If you are allergic to any ingredients in particular  
or wish to make a special order,  
please advise us in advance.

# 오마카세 코스

Chef's Choice Course

전채

*Appetizer*

계절 생선회

*Seasonal sashimi*

구이 요리

*Broiled Dish*

튀김 요리

*Tempura*

스키야끼

*Sukiyaki*

특선 식사

*Chef's Special Rice*

후식

*Dessert*

**150,000**

\* 매일 가장 신선한 재료를 골라 요리하여 메뉴가 변경될 수 있습니다.

*The course menu may be changed depending on the supply and demand of food ingredients.*

# 스시 코스

Assorted Sushi Course

전채

*Appetizer*

계절 생선회

*Seasonal Sashimi*

첫번째 초밥

*First sushi (5pcs)*

계절 생선구이

*Grilled Seasonal fish*

두번째 초밥과 우동

*Second sushi (5pcs) and Udon*

후식

*Dessert*

125,000

## 특선 코스

### Special Lunch Course

#### 전채

Appetizer

#### 계절 생선회

Seasonal Sashimi

#### 튀김

Tempura

#### 일품 식사

(대구냄비, 장어덮밥과 우동, 생선구이 중 택 1)

Seasonal Special Rice

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

#### 후식

Dessert

100,000

# 일품요리

A La Carte

## 구이 요리 Main Dish

장어 구이 Broiled Eel	90,000
은대구 구이 Broiled black Cod	80,000
한우 등심 스테이크 Korean Beef sirloin Steak	75,000

## 결들입 요리 Side Dish

특선 모듬 생선회 Special Assorted Sashimi	250,000
모듬 초밥 Assorted Sushi	75,000
모듬 튀김 Assorted Sushi	70,000
후토마키 Jumbo Roll	1 Roll 55,000



# 일품요리

A La Carte

## 식사 Rice Dish

---

대구냄비(지리, 간국, 향) <i>Codfish and Vegetable Hot Pot</i>	75,000
장어덮밥 <i>Broiled Eel on Rice</i>	80,000
특선 회덮밥 <i>Special Raw Fish Bibimbap</i>	80,000

## 후식 Dessert

---

단팥모나카 <i>Sweet Red Bean Monaka</i>	18,000
계절 과일 <i>Seasonal Fruits</i>	18,000
아이스크림 <i>Ice Cream</i>	12,000
커피 또는 차(커피, 카모마일, 매실) <i>Coffee or Tea (Chamomile, Green Plum)</i>	6,000

# 일본술

Sake

## 준마이 다이긴쵸 Junmai Daiginjo

---

닷사이 준마이 다이긴쵸 23 Dassai Junmai Daiginjo	450,000
쿠보타 만쥬 Kubota Manjyu	320,000
닷사이 준마이 다이긴쵸 45 Dassai Junmai Daiginjo	210,000
온나나카세 준마이 다이긴쵸 Onna Nakase Junmai Daiginjo	180,000
월계관 준마이 다이긴쵸 Laurel Crown Junmai Daiginjo	130,000

## 준마이 긴쵸 Junmai Ginjo

---

타츠리키 준마이 긴쵸 드래곤블랙 Tatsuriki Hunmai Ginjo Dragon Black	175,000
은하철도의 밤 준마이 긴쵸 Night On The Milky Way Train Junmai Ginjo	145,000

## 일본술

Sake

### 혼조조 Honjozo

---

코시노 칸바이 벳센 Koshino Kanbai	150,000
쿠보타 센쥬 Kubota Senju	130,000
와카타케 오니고로시 Wakatake Onikoroshi	110,000
나마쥬쥬 Nama Chozo	300ml 50,000

### 일본소주 Japanese Shochu

---

이이찌꼬 실루엣(보리 소주) ICHIKO	140,000
---------------------------	---------

### 하우스 사케 House Sake

---

히레사케 Hot Sake	35,000
도쿠리 Dokuri	35,000

# 와인

Wine

## 레드 와인 Red Wine

---

오르넬라이아 <i>Ornellaia, Italy</i>	680,000
라 뽀스 도르,볼네이 프르미에 크뤼 글로 드 라부스 도르 <i>Domaine de la Pousse d'Or Volnay 1er Cru Clos de la Bousse d'or, France</i>	550,000
케이머스 까베르네 소비뇽 <i>Caymus Vineyards Cabernet Sauvignon, USA</i>	380,000
샤또 탈보 <i>Chateau Talbot, France</i>	330,000
덕혼 나파밸리 까베르네 소비뇽 <i>Duckhorn Vineyards Napa Valley Cabernet Sauvignon, USA</i>	280,000
텍스트 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>	200,000
조셉 펠프스 빈야드 이니스프리 까베르네 소비뇽 <i>Joseph Phelps Vineyards Innisfree Cabernet Sauvignon, USA</i>	150,000
로버트 몬다비, 까베르네 소비뇽 <i>Robert Mondavi Cabernet Sauvignon, USA</i>	180,000
토스콜로 키안티 클라시코 <i>Toscolo Chianti Classico Riserva DOCG, Italy</i>	120,000
킬리빙빙 스키니 쉬라즈 <i>Killibinbin Sneaky Shiraz, Australia</i>	80,000

# 와인

Wine

## 화이트 와인 White Wine

---

샤또 몬텔레나, 나파 밸리 샤도네이 Chateau Montelena Chardonnay, USA	420,000
파 니안테, 샤도네이 Far Niente Winery Cave Collection Chardonnay, USA	350,000
그리기치 힐스 샤도네이 Grgich Hills Estate Grown Chardonnay, USA	270,000
샬론 빈야드, 에스테이트 샤도네이 Chalone Vineyard Estate Grown Gavilan Chardonnay, USA	210,000
부샤 빼레 비스 뿌이 푸세 Bouchard Pere & Fils Pouilly Fuisse, France	180,000
루이 라뚜르, 샤블리 Louis Latour Chablis, France	170,000
클라우드 베이 소비뇽 블랑 Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand	150,000
스타 레인 소비뇽 블랑 Star Lane Vineyard Sauvignon Blanc, USA	120,000
화이트헤븐 소비뇽 블랑 Whitehaven Sauvignon Blanc, New Zealand	80,000

## 샴페인 Champagne, 스파클링 와인 Sparkling Wine

---

크룩 그랑 귀베 Krug Grande Cuvee, France	680,000
돔 페리뇽 Dom Perignon Brut, France	650,000
루이 로드레 브뤼트 프리미에 Louis Roederer Brut Premier, France	240,000
베티브 암발, 크레망 드 부르고뉴 라 그랑 꼬뜨 Veuve Ambal Cremant de Bourgogne La Grande Cote, France	120,000
수마로카, 브뤼 리제르바 Bodegues Sumarroca Brut Reserva Cava, Spain	80,000

# 음주류

Beverage

## 한국주 Korean Liquor

---

화요 41도 Hwa Yo 41 (ALC.41%)	85,000
화요 25도 Hwa Yo 25 (ALC.25%)	55,000
일품진로 Ilpoom Jinro	65,000
소주(참이슬, 처음처럼, 진로 이즈 백) 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

## 내일의 자연을 위한 키사라의 약속

지역 농가와의 선순환을 위해  
가장 신선한 제철 식재료를 사용합니다.

—

우리 땅에서 함께 살아가는  
생명의 소중함을 알기에  
지속 가능한 식재료를 엄선합니다.

—

최적량의 식재료 사용으로  
지속 가능한 식탁을 꿈꿉니다.

