

# 미카도 테판야키

## SPRING TEPPANYAKI SELECTION

### 사쿠라

桜 SAKURA

오늘의 진미요리 Today special delicacies	₩ 132,000
랍스터와 해산물 스프 Lobster and seafood Soup	
모듬채소 Assorted vegetables	
비스큐소스를 곁들인 왕새우 구이 King prawn with Bisque Sauce	
옥돔과 가지덴카쿠 구이 Grilled Tile fish with eggplant	
호주산 양고기구이 또는 한우 안심 Grilled lack of lamb or Han woo beef	
봄 채소 볶음밥과 도다리 두름 미소시루 Fried rice with spring vegetables and miso soup with dureup, flounder Fish	
조리장 특선 디저트 Chef's special dessert	

### 매

梅 PLUM

계절 샐러드 Seasonal salad	₩ 105,000
조개 맑은 국 Clam clear soup	
모듬 채소 Assorted vegetables	
메로 Mero fish	
한우 안심 또는 등심(100g) Hanu Tender or Sirloin	
철판 볶음밥 Fried rice	
계절과일 Seasonal fruits	

Mikado uses Korean han woo, Austrailan Lamb lack, Pork bacon, Korean rice, Korean kimchi, and Korean red pepper power.

미카도는 국내산 한우, 호주산 양고기, 돼지고기 베이컨, 국내산 쌀과 국내산 배추김치, 국내산 고춧가루를 사용합니다.

No tipping please, Price includes 10% service charge and 10% VAT

팁은 정중히 사양합니다. 상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 가격입니다.

If you have any concerns regarding food allergies. Please alert your server prior to ordering.

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.