

# DECEMBER GRAND FINALE BEST OF MIKADO TEPPANYAKI

진미 眞味 DELICACIES

AVOCADO SALAD WITH SESAME DRESSING

깨소스를 곁들인 아보카도 샐러드

제철 생선회 造り SEASONAL SASHIMI

TUNA AKAMI, HALIBUT, YELLOW TAIL

3종 사시미

맑은국 椀 CLEAR SOUP

CLAM CLEAR SOUP

맑은 조개 수프

철판구이 鉄板焼き TEPPANYAKI

ASSORTED VEGETABLES

모듬채소

LIVE LOBSTER AND LIVE ABALONE

활 랍스터과 활 전복

MISO MERO WITH MUSTARD SAUCE

머스타드 소스를 곁들인 미소 메로

KOREAN BEEF HANWOO TENDERLOIN AND GARLIC

한우 안심과 통마늘

식사 ご飯 FRIED RICE

FRIED RICE AND MISO SOUP

철판 볶음밥과 장국

후식 甘味 DESSERT

MONAKA ICE CREAM

모나카 아이스크림

₩ 160,000

As year-end offer and 'Grand Finale', before our favorite Mikado closes its doors, we are serving one half bottle for each couple ordering this special menu.

2017년 연말은 물론 미카도의 마지막 영업을 맞이하여,  
연말 스페셜 메뉴를 주문하시는 커플에게 하프 바틀 와인을 제공하여 드립니다.

Mikado uses Korean beef Hanwoo, sea bream, halibut, rice and kimchi, made by domestic cabbage and red pepper powder. 미카도는 국내산 쇠고기 한우, 참돔, 광어, 쌀과 국내산 배추와 고춧가루로 만든 배추김치를 사용합니다.

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.

Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.  
날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류,와 계란의 섭취는 수인성 질환의 위험이 있을 수 있습니다.

Prices include 10% service charge and 10% VAT  
상기 가격은 10%의 봉사료와 10% 세금이 포함된 가격입니다.

# 미카도 테판야키 MIKADO TEPPANYAKI

## 고쿠 極 GOKU

前菜 ₩ 148,000

### 4종 전채

명란 진미 / 연근 / 흰살 타르타르 / 나스 덴가쿠  
mentaiko / egg yolk / lotus roots / fish tartar / eggplant

### 椀

일본식 조개, 채소 수프  
Shellfish and vegetables soup

### 造り

조리장 특선 생선회  
Chef special sashimi

### 焼物

모듬 채소 구이  
Assorted vegetables

영양부추, 애호박과 관자  
Leek, zucchini, and scallop

전복과 바닷가재  
Abalone & lobster

한우 안심 또는 등심 (80g)  
Hanu Tender or Sirloin

### 食事

철판 채소 볶음밥  
Fried vegetables rice

### 甘味

레몬셔벗  
Citron sherbet

## 매 梅 PLUM

계절 샐러드 ₩ 105,000  
Seasonal salad

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 beef, sea bream, halibut  
and Korean kimchi and red pepper.

미카도는 국내산 한우, 참돔, 광어, 국내산 쌀과 배추김치 고춧가루를 사용 합니다.

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.

Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.  
날 음식과 덜 조리된 육류, 기금류, 해산물, 조개류와 계란의 섭취는 수인성 질환의 위험이 있을 수 있습니다.