

DECEMBER GRAND FINALE BEST OF MIKADO

진미 眞味 DELICACIES

₩ 160,000

복어와 조개류

Blowfish and shellfish

맑은국 椀 CLEAR SOUP

전복과 송로버섯 계란찜국

Abalone, black truffle and egg custard clear soup

제철 생선회 造り SEASONAL SASHIMI

스페셜 모듬사시미

Tuna belly, tuna akami, halibut, sea bream and yellow tail

튀김요리 揚物 FRIED DISH

양가게 소스를 곁들인 킹크랩 템푸라

King crab tempura with starch sauce

모듬 전채요리 前菜 ASSORTED APPETIZER

병어구이, 아귀간, 새우, 굴 튀김과 은행. 석류즙스

Miso pomfret, anglerfish liver, shrimp

Fried oyster and fried ginkgo nut, pomegranate juice

구이요리 燒物 GRILLED DISH

감자 조림을 곁들인 한우 안심구이

Grilled Korean beef hanwoo tenderloin with braised potato

식사 ご飯 RICE

해물냄비와 스페셜 스시

Seafood hot pot and special sushi

후식 甘味 DESSERT

모나카 아이스크림

Monaka ice cream

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, 조개류와 계란의 섭취는 수인성 질환의 위험이 있을 수 있습니다.

Prices include 10% service charge and 10% VAT

상기 가격은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 가격입니다.