

# 겨울 특선 참복어 요리

## WINTER SPECIAL BLOWFISH

### 참복어 코스 BLOWFISH COURSE

참복어 타타키	Blowfish tataki
폰즈 소스를 곁들인 참복어 사시미	Blowfish sashimi and ponzu sauce
참복어 맑은국	Blowfish clear soup
모듬전채	Assorted appetizer
은행 / 참복어 껍질젤리 / 마 새우 / 연근 초절임	Mixed ginkgo / blowfish skin jelly / yam boiled shrimp / vinegared lotus roots
참복어 데리야키	Blowfish teriyaki
참복어 튀김	Blowfish tempura
참복어 지리와 흰밥	Blowfish hot pot and steamed rice
참복어 껍질초회	Vinegared blowfish skin
과일과 녹차 아이스크림	Fresh fruit and green tea ice cream

₩ 180,000

### 건강복어 코스 HEALTH BLOWFISH COURSE

참복어 타타키	Blowfish tataki
폰즈 소스를 곁들인 참복어 사시미	Blowfish sashimi and ponzu sauce
참복어 맑은국	Blowfish clear soup
모듬전채	Assorted appetizer
은행 / 참복어 껍질젤리 / 마 새우 / 연근 초절임	Mixed ginkgo / blowfish skin jelly / yam boiled shrimp / vinegared lotus roots
참복어 지리와 흰밥	Blowfish hot pot and steamed rice
과일과 녹차 아이스크림	Fresh fruit and green tea ice cream

₩ 150,000

### 일품요리 A LA CARTE

참복어 사시미 Blowfish sashimi	₩ 200,000
참복어 초밥 Blowfish sush	100,000
참복어 지리 Blowfish hot pot	90,000
참복어 튀김 Blowfish tempura	75,000
참복어 초회 Vinegared blowfish skin	35,000
히레스케 Blowfish hiresake	40,000

Mikado uses Korean rice and cabbage kimchi,  
made by domestic cabbage and red pepper powder.  
미카도는 국내산 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.