아리아께는 이른 새벽에 떠오르는 태양처럼 희망찬 하루를 열어 간다는 의미로
따뜻한 환영과 보다 정감 있는 서비스로 고객 여러분을
가족처럼 모시겠다는 뜻을 담고 있습니다.

店名のARIAKEには明け方に昇る朝日のように、
希望を持って一日を出発し、より心のこもったおもてなしで
皆さまを家族のようにお迎えするという意味を含んでおります。

ARIAKE means starting a day full of hope like the rising sun at dawn,
expressing our will to bring our guests a memorable experience
in the art of Japanese cuisine.

원산지 原産地 Country of Origin

쌀	국내산 韓国産米 Rice - Product of Korea
육수	국내산 쇠고기(한우) だし汁(韓牛) Meat broth - Product of Korea beef
돼지고기	국내산(등심) 韓国産豚肉(ロース) Pork (sirloin) - Product of Korea
닭고기	국내산 韓国産鶏肉 Chicken - Product of Korea
오리고기	국내산 韓国産鴨肉 Duck Meat - Product of Korea
광어(넙치)	국내산 韓国産平目 Halibut - Product of Korea
참돔	국내산 韓国産鯛 Sea bream - Product of Korea
뱀장어	국내산 韓国産鰻 Eel - Product of Korea
우럭(조피볼락)	국내산 韓国産クロソイ Rockfish - Product of Korea
갈치	국내산 韓国産太刀魚 Hairtail - Product of Korea
고등어	국내산 韓国産鯖 Mackerel - Product of Korea
두부	국내산 콩 韓国産豆 Beans - Product of Korea
오징어	국내산 韓国産イカ Squid - Product of Korea
다랑어	스페인산 スペイン産鮪 Tuna - Product of Spain
아귀	국내산 韓国産鮟鱇 Anglerfish - Product of Korea
쭈꾸미	국내산 韓国産イイ蛸 Web-footed Octopus - Product of Korea

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 고등어,
게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산염, 잣 등은
알러지를 유발할 수 있으며 그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

鶏肉・牛肉・豚肉・卵類(家禽)・牛乳・そば・ピーナッツ・胡桃・大豆・
小麦・鯖・蟹・海老・イカ・貝類(牡蠣・鮑・貽貝を含む)・桃・トマト・
亜硫酸塩、松の実等は、アレルギー引き起こす可能性があります。
その他、アレルギーをお持ちのお客様は事前にご相談ください。

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat,
Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish(including Oyster, Abalone, and Mussel),
Peach, Tomato, and Sulfites, and Pine nuts can cause allergic symptoms.
Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

料理長特選弁当

CHEF'S SPECIAL BENTO COURSE

진미 ₩ 148,000
珍味
Delicacies

제철 생선회
季節のお造り
Seasonal Sashimi

아리아께 시그니처 메뉴로 구성한 도시락 세트 (쇠고기 : 국내산 한우)
ARIAKE 特選弁当
Ariake Signature Bento

조리장 특선 디저트
料理長特選甘味
Chef's Special Dessert

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

幸

SACHI SUSHI COURSE

진미 ₩ 195,000
珍味
Delicacies

대합 맑은국
蛤お吸い物
Clam in Clear Soup

모둠 스시 1 (쌀:국내산)
寿司盛り合わせ I
A Selection of Sushi I

구이요리
焼き物
Broiled Dish

모둠 스시 2 (쌀:국내산)
寿司盛り合わせ II
A Selection of Sushi II

튀김요리
揚げ物
Tempura

모둠 스시 3 (쌀:국내산)
寿司盛り合わせ III
A Selection of Sushi III

조리장 특선 디저트
料理長特選甘味
Chef's Special Dessert

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

SHILLA

SHILLA COURSE

전복 샐러드 ₩ 252,000
鮑サラダ
Abalone Salad

5종 전채
前菜五種
Five Kinds of Appetizer

해산물 도빙무시
海鮮土瓶蒸し
Seafood Earthenware Hot Pot

제철 생선회
季節のお造り
Seasonal Sashimi

쇠고기 데리야끼 (쇠고기 : 국내산 한우)
韓牛照り焼き
Korean Beef Teriyaki

새우와 제철 채소 튀김
海老と旬の野菜天ぷら
Shrimp and Seasonal Vegetable Tempura

조리장 특선 스시 (쌀 : 국내산)
料理長特選寿司
Chef's Special Sushi

조리장 특선 디저트
料理長特選甘味
Chef's Special Dessert

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

雅

MIYABI SASHIMI COURSE

진미 ₩ 185,000
珍味
Delicacies

대합 맑은국
蛤お吸い物
Clam in Clear Soup

모둠 생선회
お造り盛り合わせ
A Selection of Sashimi

삼치 된장구이
鰆の味噌焼き
Miso-marinated and Broiled Spanish Mackerel

새우와 제철 채소 튀김
海老と旬の野菜天ぷら
Shrimp and Seasonal Vegetable Tempura

제철 생선 냄비와 식사 (쌀:국내산)
季節の魚ちり鍋と御飯
Seasonal Fish Hot Pot and Rice

조리장 특선 디저트
料理長特選甘味
Chef's Special Dessert

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

ARIAKE

ARIAKE COURSE

진미 ₩ 225,000
珍味
Delicacies

해산물 도빙무시
海鮮土瓶蒸し
Seafood Earthenware Hot Pot

제철 생선회
季節のお造り
Seasonal Sashimi

은빛 옥돔구이
白アマダイ焼き
Broiled Shiro-Amadai

새우와 제철 채소 튀김
海老と旬の野菜天ぷら
Shrimp and Seasonal Vegetable Tempura

도미머리 조림과 식사 (도미 : 국내산 | 쌀 : 국내산)
鯛かぶと煮と御飯
Braised Sea Bream Head in Soy Sauce and Rice

조리장 특선 디저트
料理長特選甘味
Chef's Special Dessert

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

分とく山

WAKE TOKUYAMA KAISEKI COURSE

先附	진미 珍味 Delicacies	₩ 280,000
前菜	5종 전채 前菜五種 Five Kinds of Appetizers	
椀	해산물 도빙무시 海鮮土瓶蒸し Seafood Earthenware Hot Pot	
造り	특선 5종 생선회 特選お造り五種 Five Kinds of Special Sashimi	
中皿	참소라 성게 구이 サザエうに焼き Broiled Spiny Turban Shell and Sea Urchin	
強肴	완도산 전복 튀김 アワビ磯辺揚げ Abalone Tempura	
口変り	한우스테이크 韓牛ステーキ Korean Beef Steak	
食事	도미 돌솥밥 鯛の石釜飯 Sea Bream Rice Hot Pot	
デザート	조리장 특선 디저트 料理長特選甘味 Chef's Special Dessert	

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

料理長おすすめ旬の料理

CHEF'S RECOMMENDATION SEASONAL MENU

낙지 돌솥밥 テナガダコ石釜飯 ₩ 85,000
Long-legged Octopus Rice Hot Pot

도미 돌솥밥 鯛の石釜飯 ₩80,000
Sea Bream Rice Hot Pot

붓가께 소바 ぶっかけそば ₩48,000
Cold Soba Topped with Grated Yam, Natto and Vegetables

멍게 덮밥 ほや丼 ₩70,000
Sea Squirt Rice

도다리 쑥 냄비 メイタガレイヨモギ鍋 ₩ 52,000
Globefish Earthenware Hot Pot

모둠 봄 채소 튀김 春野菜の天ぷら盛り合わせ ₩38,000
Assorted Spring Vegetable Tempura

참소라 성게 구이 サザエうに焼き ₩ 35,000
Broiled Spiny Turban Shell and Sea Urchin

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

一 品 料 理

A LA CARTE

전채　先附　Appetizers

대게 달걀찜 ズワイガニの茶碗蒸し　₩ 25,000
Snow Crab Egg Custard

5종 전채 前菜五種　₩ 25,000
Five Kinds of Appetizer

모차렐라 치즈와 두부 튀김 무즙 소스　₩ 35,000
モッツァレラチーズと揚げ出し豆腐　大根おろしソース添え
Mozzarella Cheese and Lightly Deep-Fried Tofu
with Grated Radish Sauce

부드러운 게살 크림 고로케　₩ 36,000
クリーミーな蟹クリームコロッケ
Crab Cream Croquette

상큼한 사과 맛이 어우러진 매실 소스의 문어 카르파초　₩ 42,000
蛸カルパッチョ　さわやかなリンゴ風味の梅ソース添え
Octopus Carpaccio with Plum Sauce Harmonized
with the Taste of Fresh Apple

토마토 샐러드 トマトサラダ　₩ 45,000
Tomato Salad

제철 채소를 곁들인 참치 샐러드　₩ 62,000
鮪サラダ 旬の野菜添え
Tuna with Seasonal Greens

발사믹 소스의 쇠고기 아스파라거스말이 샐러드　₩ 65,000
(쇠고기:국내산 한우)
ビーフアスパラガスロールサラダ バルサミコソース
Korean Beef Asparagus Roll Salad with Balsamic Sauce

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

一 品 料 理

A LA CARTE

생선회　お造り　Sashimi

3종 제철 생선회 季節のお造り三種 Three Kinds of Seasonal Sashimi	₩60,000
5종 제철 생선회 季節のお造り五種 Five Kinds of Seasonal Sashimi	₩100,000
도로	生도로 とろ	生とろお造り Toro l Fresh Toro	₩180,000 / 300,000
흰살 생선회 白身うす造り White Meat Fish Sashimi	₩250,000
모둠 생선회 お造り盛り合わせ A Selection of Sashimi	₩300,000

구이　焼物　Broiled Dish

은대구 유자 간장구이 銀鱈幽庵焼き Broiled Black Cod in Citrus Teriyaki Sauce	₩70,000
제철 생선구이 季節の焼き魚 Grilled Seasonal Fish	₩80,000
장어구이	자연산 장어구이 (장어 : 국내산) 鰻蒲焼き	天然産 Broiled Eel l Creel-caught Eel with Soy Sauce	₩85,000 / 150,000
쇠고기 데리야끼 (쇠고기 : 국내산 한우) 韓牛照り焼き Korean Beef Teriyaki	₩110,000

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

一 品 料 理

A LA CARTE

튀김　揚物　Tempura

새우 튀김 海老天婦羅 ₩48,000
Prawn Tempura

채소 튀김 野菜天婦羅 ₩52,000
Vegetable Tempura

모둠 튀김 天婦羅盛り合わせ ₩60,000
Assorted Tempura

닭고기 양념튀김 (닭고기 : 국내산) 鶏唐揚げ ₩35,000
Deep-fried Chicken

냄비, 조림　鍋物　Hot Pot, Braised Dish

모둠 해물 냄비 寄せ鍋 ₩85,000
Seafood and Vegetables Hot Pot

제철 생선 냄비 季節の魚ちり鍋 ₩85,000
Seasonal Fish Hot Pot

도미머리 조림 (도미 : 국내산) 鯛かぶと煮 ₩95,000
Braised Sea Bream Head in Soy Sauce

한우 스키야키 (쇠고기 : 국내산 한우) ₩100,000
韓牛すきやき
Korean Beef Suki-Yaki

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

一 品 料 理

A LA CARTE

초밥　寿司　Sushi

ARIAKE 후토마끼 ARIAKE 太巻き　₩50,000
ARIAKE Jumbo Roll

UN 마끼 UN 太巻き　₩85,000
Ariake Special Roll with Tuna, Eel, Shrimp, and Avocado

조리장 특선 스시 料理長特選寿司　₩150,000
Chef's Sushi Special

조리장 특선 지라시 스시 料理長特選ちらし寿司　₩150,000
Chef's Chirashi Sushi Special

면류　麺類　Noodles

가께 소바 | 우동 かけそば | うどん　₩38,000
Buckwheat Noodles l Udon

자루 소바 | 우동 ざるそば | うどん　₩42,000
Chilled Buckwheat Noodles l Udon

낫또 소바 納豆そば　₩46,000
Chilled Buckwheat Noodles with Natto

튀김 소바 | 우동 天ぷらそば | うどん　₩52,000
Tempura with Buckwheat Noodles l Udon

청어 소바 鰊そば　₩60,000
Herring in Buckwheat Noodles

냄비 우동 海鮮鍋うどん　₩65,000
Udon Hot Pot

카레 우동 | 해물 또는 쇠고기 | (쇠고기 : 국내산 한우)　₩80,000
カレーうどん | 海鮮、又はビーフ |
Curry Udon l Seafood or Beef l

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

一 品 料 理

A LA CARTE

밥류 御飯物 Rice Dishes

튀김 덮밥 天丼 ₩60,000
Tempura on Rice

전복죽 鮑粥 ₩60,000
Abalone Porridge

장어 덮밥 | 자연산 장어 덮밥 (장어 : 국내산) ₩85,000 / 150,000
鰻重 | 天然産 鰻重
Broiled Eel I Creel-caught Eel on Rice

나고야식 장어 덮밥 | 자연산 장어 덮밥 (장어 : 국내산) ₩90,000 / 150,000
名古屋式鰻重 | 天然産 鰻重
Nagoya Style Broiled Eel I Creel-caught Eel on Rice

아리아께 회 덮밥 (130g) ARIAKE 刺身丼 ₩90,000
ARIAKE Sashimi on Rice

우니 돌솥밥 うにの石釜飯 ₩100,000
Sea Urchin Rice Hot Pot

특선 회 덮밥(190g) 特選刺身丼 ₩120,000
Chef's Special Sashimi on Rice

밥류에는 국내산 쌀만 사용합니다.

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

一 品 料 理

A LA CARTE

선택 초밥　お好みすし　Your Choice of Sushi

달걀 玉子 Egg	₩ 5,000
채소 데마끼 野菜手巻き Vegetable Temaki	₩ 6,000
키조개 平貝 Pen Shell	₩ 6,000
고등어 (국내산) 鯖 Marinated Mackerel	₩ 6,000
날치알 飛子 Flying Fish Roe	₩ 7,000
피조개 赤貝 Ark Shell	₩ 8,000
새조개 とり貝 Cockle	₩25,000
오징어 いか Cuttlefish	₩ 8,000
학꽁치 さより Japanese needlefish	₩10,000
광어 (국내산) 平目 Halibut	₩10,000
엔가와 (광어 : 국내산) えんがわ Fin of Halibut	₩10,000
참치 鮪 Tuna	₩10,000
도미 (국내산) 鯛 Sea Bream	₩10,000
날치알 데마끼 飛子手巻き Flying Fish Roe Temaki	₩10,000
장어 (국내산) 鰻 Eel	₩12,000
전복 鮑 Abalone	₩12,000
붕장어 (국내산) 穴子 Sea Eel	₩12,000
연어알 いくら Salmon Roe	₩15,000
청어알 数の子 Herring Roe	₩12,000
성게알 うに Sea Urchin	₩15,000
전어 こはだ Gizzard Shad	₩15,000
生아카미 生赤身 Fresh Akami	₩15,000
도로 とろ Toro	₩18,000
찐 전복 蒸し鮑 Steamed Abalone	₩18,000
성게알 (캘리포니아산) うに Sea Urchin	₩25,000
生도로 生とろ Fresh Toro	₩30,000
참치 마끼 鉄火巻き Tuna Tekamaki	₩40,000
네기도로 마끼 ねぎとろ細巻き Seaweed Maki with Toro and Green Onion	₩50,000

선택 초밥류에는 국내산 쌀만 사용합니다.

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.