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.

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.

원산지 原産地 Country of Origin

쌀
국내산 韓国産米
Rice - Product of Korea

두부
국내산 콩 韓国産豆
Beans - Product of Korea

쇠고기
국내산(한우) 韓国産韓牛
Beef - Product of Korea

돼지고기
국내산 韓国産豚肉(ロース)
Pork - 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

민물장어
국내산 韓国産鰻
Eel - Product of Korea

붕장어
국내산 韓国産穴子
Sea 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

오징어
국내산 韓国産イカ
Squid - Product of Korea

아귀
국내산 韓国産鮟鱇
Anglerfish - Product of Korea

주꾸미
국내산 韓国産イイ蛸
Web-footed Octopus
Product of Korea

낙지
국내산 韓国産テナガダコ
Long-legged Octopus
Product of Korea

生다랑어
스페인산 スペイン産鮪
Tuna - Product of Spain

다랑어
프랑스산 フランス産鮪
Tuna – Product of France

육수
국내산 쇠고기(한우) だし汁(韓牛)
Meat broth Product of Korea beef

육수
일본산 가다랑어 だし汁(日本産鰹)
Bonito broth Product of Japan

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
蛤吸い物
Clam in Clear Soup

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

구이요리
き物
Broiled Dish

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

튀김요리
揚げ物
Tempura

모둠 스시 3 (쌀 : 국내산)
司盛り合わせ 3
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 데리야키 (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
蛤吸い物
Clam in Clear Soup

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

은빛 옥돔 된장구이
白アマダイ味噌焼き
Broiled Shiro-Amadai in Miso Sauce

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 옥돔 된장구이
白アマダイ味噌焼き
Broiled Shiro-Amadai in Miso Sauce

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)
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	밤 두부 栗豆腐 Chestnut Tofu	₩ 280,000
前菜	5종 전채 前菜五種 Five Kinds of Appetizers	
椀	자연송이 도빙무시 松茸土瓶蒸し Pine Mushroom Earthenware Hot Pot	
造り	특선 5종 생선회 特選お造り五種 Five Kinds of Special Sashimi	
中皿	쇠고기 냉 샤브샤브 (쇠고기: 국내산 한우) 牛肉の冷しゃぶしゃぶ Korean Cold Beef Shabu Shabu	
強肴	전복 스테이크 鮑ステーキ Abalone Steak	
口変り	튀김 3종 揚げ物三種 Three Kinds of Tempura	
食事	자연송이 전복 돌솥밥 松茸と鮑石釜飯 Pine Mushroom and Abalone Rice Hot Pot	
デザート	후르츠 푸딩, 팥 양갱, 제철 셔벗 フルーツプリン、 あずき羊羹、 季節シャーベット Fruit Pudding, Red bean Sweet Jelly, Seasonal Sherbet	

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

자연송이 숯불구이 松茸炭火焼き Broiled Pine Mushroom	₩ 150,000
자연송이 한우 스키야키 松茸韓牛すき焼き Pine Mushroom Korean Beef Suki-Yaki	₩ 135,000
자연송이 덮밥 松茸丼 Pine Mushroom on Rice	₩ 80,000
자연송이 돌솥밥 松茸の石釜飯 Pine Mushroom Rice Hot Pot	₩ 100,000
전복 돌솥밥 鮑の石釜飯 Abalone Rice Hot Pot	₩ 85,000
우니 도로로 소바 うにとろろそば Buckwheat Noodles with Sea Urchin and Grated Yam	₩ 85,000

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

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 Tro | 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 | Creel-caught Eel with Soy Sauce	₩ 85,000 ₩ 160,000
쇠고기 데리야키 (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 揚げ物 Tempura

새우 튀김 海老天婦羅 Prawn Tempura	₩ 48,000
채소 튀김 野菜天婦羅 Vegetable Tempura	₩ 52,000
모둠 튀김 天婦羅盛り合わせ Assorted Tempura	₩ 60,000
닭고기 양념튀김 (닭고기: 국내산) 鶏唐揚げ Deep-fried Chicken	₩ 35,000

냄비, 조림 鍋物 Hot Pot, Braised Dish

모둠 해물 냄비 寄せ鍋 Seafood and Vegetables Hot Pot	₩ 85,000
제철 생선 냄비 季節の魚ちり鍋 Seasonal Fish Hot Pot	₩ 85,000
도미머리 조림 (도미 : 국내산) かぶと煮 Braised Sea Bream Head in Soy Sauce	₩ 95,000
한우 스키야키 (쇠고기 : 국내산 한우) 韓牛すきやき Korean Beef Suki-Yaki	₩ 100,000

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

초밥 寿司 Sushi

ARIAKE 후토마끼 ARIAKE 太巻き ARIAKE Jumbo Roll	₩ 50,000
UN 마끼 UN 太巻き Ariake Special Roll with Tuna, Eel, Shrimp, and Avocado	₩ 85,000
조리장 특선 스시 料理長特選寿司 Chef's Sushi Special	₩ 150,000
조리장 특선 지라시 스시 料理長特選ちらし寿司 Chef's Chirashi Sushi Special	₩ 150,000

면류 麺類 Noodles

가께 소바 | 우동 かけそば | うどん Buckwheat Noodles | Udon	₩ 38,000
자루 소바 | 우동 ざるそば | うどん Chilled Buckwheat Noodles | Udon	₩ 42,000
낫또 소바 納豆そば Chilled Buckwheat Noodles with Natto	₩ 46,000
튀김 소바 | 우동 天ぷらそば | うどん Tempura with Buckwheat Noodles | Udon	₩ 52,000
청어 소바 鰊そば Herring in Buckwheat Noodles	₩ 60,000
냄비 우동 海鮮鍋うどん Udon Hot Pot	₩ 65,000
카레 우동 | 해물 또는 쇠고기 | (쇠고기 : 국내산 한우) カレーうどん | 海鮮、又はビーフ| Curry Udon | Seafood or Beef|	₩ 80,000

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.

一品料理

A LA CARTE

밥류 御飯物 Rice Dishes

튀김 덮밥 天丼 Tempura on Rice	₩ 60,000
전복죽 鮑粥 Abalone Porridge	₩ 60,000
장어 덮밥 | 자연산 장어 덮밥 (장어 : 국내산) 鰻重 | 天然産 鰻重 Broiled Eel | Creel-caught Eel on Rice	₩ 85,000 ₩ 160,000
나고야식 장어 덮밥 | 자연산 장어 덮밥 (장어 : 국내산) 名古屋式鰻重 | 天然産 鰻重 Nagoya Style Broiled Eel | Creel-caught Eel on Rice	₩ 90,000 ₩ 160,000
아리아께 회 덮밥 (130g) ARIAKE 刺身丼 ARIAKE Sashimi on Rice	₩ 90,000
특선 회 덮밥 (190g) 特選刺身丼 Chef's Special Sashimi on Rice	₩ 120,000

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

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.