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
모로코산 モロッコ産鮪
Tuna - Product of Morocco

가리비
국내산 韓国産帆立貝
Scallop - Product of Korea

멍게
국내산 韓国産ほや
Sea Squirt - Product of Korea

전복
국내산 韓国産鮑
Abalone - Product of Korea

방어
국내산 韓国産鰤
Yellowtail - Product of Korea

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 ₩ 160,000
珍味
Delicacies

제철 생선회
季節のお造り
Seasonal Sashimi

아리아께 시그니처 메뉴로 구성한 도시락 세트
ARIAKE 特選弁当
Ariake Signature Bento

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

雅

MIYABI SASHIMI COURSE

진미 ₩ 195,000
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

제철 생선구이
季節の焼き魚
Grilled Seasonal Fish

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

幸

SACHI SUSHI COURSE

진미 ₩ 240,000
珍味
Delicacies

해산물 도빙무시
海鮮土瓶蒸し
Seafood Earthenware Hot Pot

모둠 스시 I
寿司盛り合わせ I
A Selection of Sushi I

구이요리
焼き物
Broiled Dish

모둠 스시 II
寿司盛り合わせ II
A Selection of Sushi II

튀김요리
揚げ物
Tempura

모둠 스시 III
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

SHILLA

SHILLA COURSE

전복 샐러드 ₩ 285,000
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
韓牛照り焼き
Korean Beef Teriyaki

게살 크림 크로켓과 가라아게
蟹クリームコロッケと唐揚げ
Crab Cream Croquette and Deep-fried Chicken

조리장 특선 스시
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

分とく山

WAKE TOKUYAMA KAISEKI COURSE

先附	진미 珍味 Delicacies	₩ 350,000
前菜	5종 전채 前菜五種 Five Kinds of Appetizer	
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	전복 이소베아게 鮑磯辺揚げ Fried Abalone with Seaweed on Top	
口変り	쇠고기 데리야키 韓牛照り焼き Korean Beef Teriyaki	
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	

料理長おすすめ旬の料理

CHEF'S RECOMMENDATION SEASONAL MENU

참소라 성게구이 ₩ 50,000
サザエうに焼き
Broiled Spiny Turban Shell and Sea Urchin

솔치 가라아게 ₩ 85,000
虎魚唐揚げ
Deep-fried Devil Stinger

우니 도로로 차소바 ₩ 85,000
うにとろろ茶そば
Green Tea Soba with Sea Urchin and Grated Yam

전복 돌솥밥 ₩ 100,000
鮑の石釜飯
Abalone Rice Hot Pot

도미 돌솥밥 ₩ 100,000
鯛の石釜飯
Sea Bream Rice Hot Pot

一品料理

A LA CARTE

채식 菜食 Vegetarian

매실소스를 곁들인 새싹 채소와 아보카도 샐러드 ₩ 42,000
若芽野菜とアボカドサラダ　梅ソース添え
Sprout Vegetables and Avocado Salad with Plum Sauce

양파 절임 소스를 곁들인 두부와 토마토 샐러드 ₩ 45,000
豆腐とトマトサラダ　オニオンソース添え
Tofu and Tomato Salad with Onion Sauce

무즙소스를 곁들인 두부튀김 ₩ 40,000
揚げ豆腐 大根おろし添え
Fried Tofu with Grated Radish

모둠 채소 튀김 ₩ 52,000
野菜天婦羅盛り合わせ
Assorted Vegetable Tempura
(Sweet Potato, Onions, Eggplant, Asparagus,
Shiitake Mushrooms, Pumpkin, Lotus Root,
Raw Ginseng)

베지테리언 메뉴는 비건 메뉴로 구성되며,
요청 시 다른 베지터리언 메뉴로 변경이 가능합니다.
ベジタリアンコースはビーガンメニューで構成され、
リクエストにより別のベジタリアンメニューにも変更可能です。
Our Vegetarian menu is vegan and may be adjusted upon request.

식재료는 수급 상황에 따라 변경될 수 있습니다.
食材は仕入れ状況で変更もございます。
Ingredients may change depending on supply and demand.

一品料理

A LA CARTE

생선회 お造り Sashimi

도로 | 生도로 とろ | 生とろお造り	₩ 200,000
Toro | Fresh Toro	₩ 300,000
모둠 생선회 お造り盛り合わせ A Selection of Sashimi	₩ 350,000

구이 焼物 Broiled Dish

발사믹 소스의 쇠고기 아스파라거스말이 ビーフアスパラガスロールバルサミコソース Korean Beef Asparagus Roll with Balsamic Sauce	₩ 65,000
제철 생선구이 季節の焼き魚 Grilled Seasonal Fish	₩ 85,000
장어구이 | 자연산 장어구이	
鰻蒲焼き | 天然産 鰻蒲焼き	₩ 95,000
Broiled Eel | Creel-caught Eel with Soy Sauce	₩ 200,000
쇠고기 데리야키 韓牛照り焼き Korean Beef Teriyaki	₩ 150,000

一品料理

A LA CARTE

튀김 揚げ物 Tempura

닭고기 양념튀김 鶏唐揚げ ₩ 45,000
Deep-fried Chicken

부드러운 게살 크림 고로케 ₩ 42,000
クリーミーな蟹クリームコロッケ
Crab Cream Croquette

새우 튀김 海老天婦羅 ₩ 70,000
Prawn Tempura

모둠 튀김 天婦羅盛り合わせ ₩ 68,000
Assorted Tempura

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 ₩ 90,000
Seasonal Fish Hot Pot

도미머리 조림 鯛かぶと煮 ₩ 98,000
Braised Sea Bream Head in Soy Sauce

한우 스키야키 韓牛すきやき ₩ 125,000
Korean Beef Suki-Yaki

一品料理

A LA CARTE

초밥 寿司 Sushi

ARIAKE 후토마끼 ARIAKE 太巻き ₩ 55,000
Ariake Jumbo Roll

UN 마끼 UN 太巻き ₩ 100,000
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 ₩ 160,000
Chef's Chirashi Sushi Special

면류 麺類 Noodles

가께 소바 | 우동 かけそば | うどん ₩ 42,000
Buckwheat Noodles | Udon

자루 소바 | 우동 ざるそば | うどん ₩ 45,000
Chilled Buckwheat Noodles | Udon

도로로 낫또 소바 とろろ納豆そば ₩ 60,000
Chilled Buckwheat Noodles with Natto and Grated Yam

튀김 소바 | 우동 天ぷらそば | うどん ₩ 63,000
Tempura with Buckwheat Noodles | Udon

냄비 우동 海鮮鍋うどん ₩ 65,000
Udon Hot Pot

쇠고기 카레 우동 ₩ 80,000
韓牛カレーうどん
Korean Beef Curry Udon

一品料理

A LA CARTE

밥류 御飯物 Rice Dishes

튀김 덮밥 天丼 Tempura on Rice	₩ 67,000
전복죽 鮑粥 Abalone Porridge	₩ 65,000
장어 덮밥 | 자연산 장어 덮밥 鰻重 | 天然産 鰻重 Broiled Eel | Creel-caught Eel on Rice	₩ 95,000 ₩ 200,000
나고야식 장어 덮밥 | 자연산 장어 덮밥 名古屋式鰻重 | 天然産 鰻重 Nagoya Style Broiled Eel | Creel-caught Eel on Rice	₩ 100,000 ₩ 200,000
아리아께 회 덮밥(130g) ARIAKE 刺身丼 Ariake Sashimi on Rice	₩ 100,000
특선 회 덮밥(190g) 特選刺身丼 Chef's Special Sashimi on Rice	₩ 130,000

甘味

DESSERT

제철 과일 季節の果物盛り合わせ Seasonal Fresh Fruits	₩ 20,000
달콤한 소스를 곁들인 칡 젤리 葛きり Chilled Arrowroot Jelly with Sweet Sauce	₩ 20,000
제철 아이스크림 季節のアイスクリーム Seasonal Ice Cream	₩ 15,000
제철 셔벗 季節のシャーベット Seasonal Sherbet	₩ 15,000
단팥 녹차 아이스크림 小倉アイスクリーム Green Tea Ice Cream with Sweet Red Bean Paste	₩ 18,000
녹차 아이스크림과 모나카 緑茶アイスクリームとモナカ Green Tea Ice Cream and Monaka	₩ 18,000
단팥죽 お汁粉 Sweet Red Bean Porridge	₩ 12,000
단팥 양갱 羊羹 Red Bean Sweet Jelly	₩ 12,000
커피 コーヒー Coffee	₩ 13,000
에스프레소 エスプレッソ Espresso	₩ 13,000
카푸치노 カプチーノ Cappuccino	₩ 15,000
카페 라테 カフェラテ Caffe Latte	₩ 15,000