

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、アレルギーを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 原產地 Country of Origin

쌀

국내산 韓国産米

Rice - Product of Korea

갈치

국내산 韓国産太刀魚

Hairtail - Product of Korea

두부

국내산 콩 韓国産豆

Beans - Product of Korea

고등어

국내산 韓国産鯖

Mackerel - Product of Korea

쇠고기

국내산(한우) 韓国産韓牛

Beef - Product of Korea

오징어

국내산 韓国産イカ

Squid - Product of Korea

돼지고기

국내산 韓国産豚肉(コース)

Pork - Product of Korea

아귀

국내산 韓国産鮫鰐

Anglerfish - Product of Korea

닭고기

국내산 韓国産鶏肉

Chicken - Product of Korea

주꾸미

국내산 韓国産イイ蛸

Web-footed Octopus

Product of Korea

오리고기

국내산 韓国産鴨肉

Duck Meat - Product of Korea

낙지

국내산 韓国産テナガダコ

Long-legged Octopus

Product of Korea

광어(넙치)

국내산 韓国産平目

Halibut - Product of Korea

생다랑어

스페인산 スペイン産鮪

Tuna - Product of Spain

참돔

국내산 韓国産鯛

Sea bream - Product of Korea

다랑어

모로코산 モロッコ産鮪

Tuna – Product of Morocco

민물장어

국내산 韓国産鰻

Eel - Product of Korea

육수

국내산 쇠고기(한우) だし汁(韓牛)

Meat broth Product of Korea beef

붕장어

국내산 韓国産穴子

Sea Eel - Product of Korea

육수

일본산 가다랑어 だし汁(日本産鰹)

Bonito broth Product of Japan

우럭(조피볼락)

국내산 韓国産クロソイ

Rockfish - Product of Korea

料理長お薦めランチ特選セット

CHEF'S RECOMMENDATION LUNCH SPECIAL SET

진미 珍味

Delicacies

₩ 125,000

제철 생선회 季節のお造り

Seasonal Sashimi

새우와 제철 채소 튀김 海老と旬の野菜天ぷら

Shrimp and Seasonal Vegetable Tempura

식사

(도미머리 조림, 스키야키, 장어 덮밥, 회 덮밥,
해물냄비우동 중 선택)

お食事

(鯛かぶと煮、すき焼き、鰻重、刺身丼、海鮮鍋うどん、
この中から選択)

Rice

(Choice of Braised Sea Bream Head in Soy Sauce,
Suki-Yaki, Broiled Eel on Rice, Sashimi on Rice,
Seafood Udon Hot Pot)

조리장 특선 디저트

料理長特選甘味

Chef's Special Dessert

料理長特選弁当

SPECIAL BENTO LUNCH COURSE

진미
珍味
Delicacies

₩ 148,000

제철 생선회
季節のお造り
Seasonal Sashimi

아리아케 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

極

GOKU SUSHI COURSE

진미
珍味
Delicacies

₩ 160,000

3종 생선회
お造り三種
Three Kinds of Sashimi

구이요리
焼き物
Broiled Dish

모듬 스시
寿司盛り合わせ
A Selection of Sushi

키쓰네 우동
きつね うどん
Kitsune Udon

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

雅

MIYABI SASHIMI COURSE

진미
珍味
Delicacies

₩ 187,000

대합 맑은국
蛤吸い物
Clam in Clear Soup

모듬 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
珍味
Delicacies ₩ 225,000

해산물 도빙무시
海鮮土瓶蒸し
Seafood Earthenware Hot Pot

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

구이요리
焼き物
Broiled Dish

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

튀김요리
揚げ物
Tempura

모듬 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

鮑サラダ

Abalone Salad

₩ 260,000

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

새우와 제철 채소 튀김

海老と旬の野菜天ぷら

Shrimp and Seasonal Vegetable Tempura

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	₩ 285,000
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	쇠고기 냉 샤브샤브 (쇠고기: 국내산 한우) 韓牛冷しゃぶしゃぶ Korean Cold Beef Shabu Shabu	
強肴	전복 스테이크 鮑ステーキ Abalone Steak	
口変り	솔치 가라아게 虎魚唐揚げ Deep-fried Devil Stinger	
食事	갯장어 돌솥밥 鯛の石釜飯 Pike Eel 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

제주식 물회	₩ 62,000
濟州島式水刺身	
Jeju-style Cold Raw Fish Soup	

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

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

전복 돌솥밥	₩ 85,000
鮑の石釜飯	
Abalone Rice Hot Pot	

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

一品料理

A LA CARTE

채식 採食 Vegetarian

매실소스를 곁들인 새싹 채소와 아보카도 샐러드 ₩ 35,000
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 ₩ 35,000
揚げ豆腐 大根おろし添え
Fried Tofu with Grated Radish

모듬 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 베지테리언 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	₩ 180,000
Toro Fresh Toro			₩ 300,000
모듬 생선회	お造り盛り合わせ		₩ 350,000
A Selection of Sashimi			

구이 焼物 Broiled Dish

발사믹 소스의 쇠고기 아스파라거스말이	₩ 65,000
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	
제철 생선구이 季節の焼き魚	
Grilled Seasonal Fish	₩ 80,000
장어구이 자연산 장어구이	
鰻蒲焼き 天然産	₩ 85,000
Broiled Eel Creel-caught Eel with Soy Sauce	₩ 160,000
쇠고기 데리야키	₩ 148,000
韓牛照り焼き	
Korean Beef Teriyaki	

一品料理

A LA CARTE

튀김 揚げ物 Tempura

닭고기 양념튀김 鶏唐揚げ Deep-fried Chicken	₩ 35,000
부드러운 게살 크림 고로케 クリーミーな蟹クリームコロッケ Crab Cream Croquette	₩ 36,000
새우 튀김 海老天婦羅 Prawn Tempura	₩ 60,000
모듬 튀김 天婦羅盛り合わせ Assorted Tempura	₩ 60,000

냄비, 조림 鍋物 Hot Pot, Braised Dish

모듬 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 鯛かぶと煮 Braised Sea Bream Head in Soy Sauce	₩ 95,000
한우 스키야키 韓牛すきやき Korean Beef Suki-Yaki	₩ 125,000

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	₩ 100,000
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 麵類 Noodles

가게 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
натто 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	₩ 58,000
냄비 우동 海鮮鍋うどん Udon Hot Pot	₩ 65,000
카레 우동 해물 또는 쇠고기 カレーうどん 海鮮、又はビーフ Curry Udon Seafood or Beef	₩ 80,000

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	₩ 60,000
장어 덮밥 자연산 장어 덮밥 鰻重 天然産 鰻重 Broiled Eel Creel-caught Eel on Rice	₩ 85,000 ₩ 160,000
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	₩ 90,000 ₩ 160,000
아리아게 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

一品料理

A LA CARTE

선택 초밥 お好みすし Your Choice of Sushi

달걀 玉子 Egg	₩ 5,000	장어 鰻 Eel	₩ 12,000
채소 데마끼 野菜手巻き Vegetable Temaki	₩ 6,000	전복 鮑 Abalone	₩ 12,000
키조개 平貝 Pen Shell	₩ 10,000	붕장어 穴子 Sea Eel	₩ 12,000
고등어 鯖 Marinated Mackerel	₩ 20,000	연어알 いくら Salmon Roe	₩ 20,000
날치알 飛子 Flying Fish Roe	₩ 7,000	청어알 数の子 Herring Roe	₩ 12,000
피조개 赤貝 Ark Shell	₩ 8,000	성게알 うに Sea Urchin	₩ 18,000
새조개 とり貝 Cockle	₩ 25,000	전어 こはだ Gizzard Shad	₩ 15,000
오징어 いか Cuttlefish	₩ 10,000	생아카미 生赤身 Fresh Akami	₩ 15,000
학꽂치 さより Japanese needlefish	₩ 10,000	도로 とろ Toro	₩ 18,000
광어 平目 Halibut	₩ 10,000	찐 전복 蒸し鮑 Steamed Abalone	₩ 18,000
엔가와 えんがわ Fin of Halibut	₩ 10,000	성게알 (프리미엄) うに Sea Urchin	₩ 35,000
참치 鮪 Tuna	₩ 10,000	생도로 生とろ Fresh Toro	₩ 30,000
도미 鯛 Sea Bream	₩ 10,000	참치 마끼 鉄火巻き Tuna Tekamaki	₩ 40,000
날치알 데마끼 飛子手巻き Flying Fish Roe Temaki	₩ 10,000	네기도로마끼 ねぎとろ細巻き Seaweed Maki with Toro and Green Onion	₩ 50,000

甘味

DESSERT

제철 과일 季節の果物盛り合わせ Seasonal Fresh Fruits	₩ 18,000
달콤한 소스를 곁들인 칩 젤리 葛きり Chilled Arrowroot Jelly with Sweet Sauce	₩ 18,000
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