

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, 견과류,  
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・ナッツ・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, Nuts,  
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

오징어

국내산 韓国産イカ

Squid - Product of Korea

두부

국내산 콩 韓国産豆

Beans - Product of Korea

아귀

국내산 韓国産鮫鰈

Anglerfish - Product of Korea

쇠고기

국내산(한우) 韓国産韓牛

Beef - Product of Korea

주꾸미

국내산 韓国産イイ蛸

Web-footed Octopus

Product of Korea

돼지고기

국내산 韓国産豚肉(コース)

Pork - Product of Korea

낙지

국내산 韓国産テナガダコ

Long-legged Octopus

Product of Korea

닭고기

국내산 韓国産鶏肉

Chicken - Product of Korea

생다랑어

스페인산 スペイン産鮪

Tuna - Product of Spain

오리고기

국내산 韓国産鴨肉

Duck Meat - Product of Korea

다랑어

모로코산 モロッコ産鮪

Tuna - Product of Morocco

광어(넙치)

국내산 韓国産平目

Halibut - Product of Korea

가리비

국내산 韓国産帆立貝

Scallop - Product of Korea

참돔

국내산 韓国産鯛

Sea bream - Product of Korea

멍게

국내산 韓国産ほや

Sea Squirt - Product of Korea

민물장어

국내산 韓国産鰻

Eel - Product of Korea

전복

국내산 韓国産鮑

Abalone - Product of Korea

붕장어

국내산 韓国産穴子

Sea Eel - Product of Korea

방어

국내산 韓国産鰯

Yellowtail - Product of Korea

우럭(조피볼락)

국내산 韓国産クロソイ

Rockfish - Product of Korea

육수

일본산 가다랑어 だし汁(日本産鰹)

Bonito broth - Product of Japan

갈치

국내산 韓国産太刀魚

Hairtail - Product of Korea

소스

국내산 쇠고기(한우)

ソース(韓国産韓牛)

Beef Sauce - Product of Korea

고등어

국내산 韓国産鯖

Mackerel - Product of Korea

# 料理長お薦めランチ特選セット

CHEF'S RECOMMENDATION LUNCH SPECIAL SET

진미 ₩ 145,000  
珍味  
Delicacies

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

₩ 160,000

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 COURSE

진미  
珍味  
Delicacies

₩ 165,000

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

기쓰네 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 COURSE

진미  
珍味  
Delicacies

₩ 195,000

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  
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 COURSE

진미  
珍味  
Delicacies

₩ 240,000

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

₩ 285,000

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

게살 크림 크로켓과 가라아게

蟹クリームクロquetteと唐揚げ

Crab Cream Croquette and Karaage

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

## 料理長おすすめ旬の料理

### CHEF'S RECOMMENDATION SEASONAL MENU

자연송이 덮밥 松茸丼	₩ 80,000
Pine Mushroom on Rice	

자연송이 돌솥밥 松茸の石釜飯	₩ 100,000
Pine Mushroom Rice Hot Pot	

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

장어와 송이구이 鰻と松茸焼き	₩ 160,000
Broiled Eel and Pine Mushroom	

자연송이 한우 스키야키 松茸韓牛すき焼き	₩ 160,000
Pine Mushroom Korean Beef Suki-Yaki	

# 一品料理

A LA CARTE

## 채식 菜食 Vegetarian

매실소스를 곁들인 새싹 채소와 아보카도 샐러드 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	₩ 42,000
양파 절임 소스를 곁들인 두부와 토마토 샐러드 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	₩ 45,000
무즙소스를 곁들인 두부튀김 揚げ豆腐 大根おろし添え Fried Tofu with Grated Radish	₩ 40,000
모듬 채소 튀김 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)	₩ 52,000

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	₩ 200,000
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		₩ 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	₩ 150,000
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 ₩ 45,000

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

새우 튀김 海老天婦羅  
Prawn Tempura ₩ 70,000

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

## 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 ₩ 90,000

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

스키야키 すきやき  
Suki-Yaki ₩ 125,000

# 一品料理

A LA CARTE

## 초밥 寿司 Sushi

ARIAKE 후토마끼   ARIAKE 太巻き Ariake Jumbo Roll	₩ 55,000
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	₩ 160,000

## 면류 麵類 Noodles

가께 소바   우동   かけそば   うどん Buckwheat Noodles   Udon	₩ 42,000
자루 소바   우동   ざるそば   うどん Chilled Buckwheat Noodles   Udon	₩ 45,000
도로로 낫또 소바   とうろろ納豆そば Chilled Buckwheat Noodles with Natto and Grated Yam	₩ 60,000
튀김 소바   우동   天婦羅盛そば   うどん Tempura with Buckwheat Noodles   Udon	₩ 63,000
냄비 우동   海鮮鍋うどん Udon Hot Pot	₩ 65,000
쇠고기 카레 우동 韓牛カレーうどん Korean Beef Curry Udon	₩ 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	₩ 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
아리아게 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	₩ 25,000
달콤한 소스를 곁들인 칩 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