

LUNCH SUSHI OMAKASE

요리 4종 & 스시 10피스

4 kinds of Food & 10 pieces of Sushi

120,000



사케 & 와인 6종 페어링 추가 시 + 100,000원

Add 6 Kinds of Sake & Wine Pairing + KRW 100,000

음식 관련 알레르기가 있으신 고객님께서서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

상기 금액은 부가세가 포함되어 있습니다.

If you have any food allergies or dietary requirements,
please let our waiters know before ordering.

All prices are including 10% VAT.

DINNER SUSHI OMAKASE

요리 6종 & 스시 9피스

6 kinds of Food & 9 pieces of Sushi

190,000



사케 & 와인 6종 페어링 추가 시 + 120,000원

Add 6 Kinds of Sake & Wine Pairing + KRW 120,000

음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

상기 금액은 부가세가 포함되어 있습니다.

If you have any food allergies or dietary requirements,
please let our waiters know before ordering.

All prices are including 10% VAT.

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 글루텐, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알레르기를 유발할 수 있으며, 그 외 알레르기가 있는 고객께서는 미리 말씀하여 주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat, Gluten, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish(including Oyster, Abalone, Mussel), Peach, Tomato, Sulfites and Pine Nut can cause allergic symptoms.

Please let us know in advance if you have food allergies or dietary requirements.

미오에서는 국내산 넙치, 조피볼락, 참돔, 갯장어, 장어, 고등어, 갈치, 오징어 전복, 생가다랑어, 쇠고기(한우), 두부(콩), 쌀과 스페인산 참다랑어, 일본산 가리비, 가다랑어포를 사용합니다.

미오는 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

MIO uses sustainably sourced seafood to contribute to marine environmental protection.