



味悟 ; 맛(味)을 발견하다(悟)

미오는 전통 일식의 정수를 현대적인 감각으로  
재해석한 모던 일식 가스트로노미입니다.  
최상의 재료와 어우러진 섬세한 테크닉, 미각을 일깨우는  
베버리지 마리아주로 일식의 새로운 지평을 열고자 합니다.

정갈하면서도 감각적인 요리로 계절의 풍미를  
선사하겠습니다.  
오직 미오에서만 느낄 수 있는 맛과 아름다움을  
만끽하시기 바랍니다.

미오 헤드 셰프 정창엽

# MI 味 *Dinner Course*

		5 가지 한입 요리 5 Seasonal Bites
경북 김천 스페인 별교 제주	Gimcheon Spain Beolgyo Jeju	호두 Walnut 생참치 Tuna 꼬막 Cockle Shell 고등어 Mackerel 송화단 Century Egg
남해, 동해, 제주 Namhae, Donghae, Jeju		사시미 Sashimi
제주, 지리산 또는 양양 Jeju, Jiri Mountain or Yangyang		옥돔, 자연송이 Tilefish, Pine Mushroom
포항, 태안 Pohang, Taeon		대게, 연근 Snow Crab, Lotus Root
제주 Jeju		옥돔, 어란 Tilefish, Karasumi
		보드카, 카비아리 오세트라 캐비어 Vodka, Kaviari Osetra Caviar
남해 Namhae		쥐치 Gawahagi
부안 황호삼 농부 Buan Hwang Ho-sam Farmer		히토메 보레 쌀, 1++ 한우 차돌박이 1++Beef Brisket Hot Pot Rice * 우니 추가 시 + 40,000원 (2인 기준) * Sea Urchin + KRW 40,000 (For Two Persons)
영암 Yeongam		와인, 무화과, 홍차 젤리 Wine, Fig, Black Tea Jelly
		녹차 치즈 케이크와 차 Green Tea Cheesecake and Tea

KRW 150,000

2인 이상 주문 가능. Course menu is served for minimum order of two persons.



사케 & 와인 6종 페어링 추가 시 + 120,000원

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

상기 금액은 부가세가 포함되어 있습니다.  
All prices are including 10% VAT.

## 0 晤 Dinner Course

경북 김천 스페인 벌교 제주	Gimcheon Spain Beolgyo Jeju	5 가지 한입 요리 5 Seasonal Bites 호두 생참치 꼬막 고등어 송화단	Walnut Tuna Cockle Shell Mackerel Century Egg
남해, 동해, 제주 Namhae, Donghae, Jeju		사시미 Sashimi	
제주, 지리산 또는 양양 Jeju, Jiri Mountain or Yangyang		옥돔, 자연송이 Tilefish, Pine Mushroom	
여수 경도 Yeosu Gyeongdo		자연산 사시미 Wild Sashimi	
포항, 태안 Pohang, Taeon		대게, 연근 Snow Crab, Lotus Root	
제주 Jeju		갈치 Hairtail	
		보드카, 카비아리 오세트라 캐비어 Vodka, Kaviari Osetra Caviar	
부안 황호삼 농부 Buan Hwang Ho-sam Farmer		BMS NO.9 1++ 한우 안심, 자연산 버섯 BMS NO.9 1++ Hanwoo Beef Tenderloin, Wild Mushroom	
부안 황호삼 농부, 양양, 남해 Buan Hwang Ho-sam Farmer, Yangyang, Namhae		히토메 보레 쌀, 스키코, 금태 * 우니 추가 시 + 40,000원 (2인 기준) * Sea Urchin + KRW 40,000 (For Two Persons)	Salmon Roe, Seaperch Hot Pot Rice
영암 Yeongam		와인, 무화과, 홍차 젤리 Wine, Fig, Black Tea Jelly	
		녹차 치즈 케이크와 차 Green Tea Cheesecake and Tea	

KRW 180,000

2인 이상 주문 가능. Course menu is served for minimum order of two persons.



사케 & 와인 6종 페어링 추가 시 + 120,000원

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

상기 금액은 부가세가 포함되어 있습니다.  
All prices are including 10% VAT.

## COLD

 제철 무화과 샐러드 <i>Seasonal Fig Salad</i>	15,000
 모즈쿠 초회 <i>Sweet and Sour Seaweed Salad</i>	17,000
어린이 마키 (10 pcs) <i>Kids Maki Roll</i>	25,000
후토마키 (8 pcs) <i>Futomaki</i>	50,000
 비건 마키 (8 pcs) <i>Vegan Maki</i>	40,000
모듬 스시 (10 pcs) <i>Assorted Sushi</i> * 미니 우동 추가 시 + 10,000원 * Add the Mini Udon + KRW 10,000	90,000
모듬 사시미 (21 pcs) <i>Assorted Sashimi</i>	160,000



Vegetarian 베지테리언



Vegan 비건

상기 금액은 부가세가 포함되어 있습니다.  
All prices are including 10% VAT.

## SUSHI PER PIECE

광어 <i>Halibut</i>	10,000	줄무늬 오징어 <i>Aori Squid</i>	12,000
참돔 <i>Sea Bream</i>	12,000	청어 <i>Herring</i>	10,000
우니 <i>Sea Urchin</i>	30,000	전갱이 <i>Horse Mackerel</i>	15,000
참치 등살 <i>Tuna Akami</i>	12,000	전어 <i>Dotted gizzard shad</i>	17,000
참치 뱃살 <i>Tuna Toro</i>	23,000	찐 전복 <i>Steamed Abalone</i>	20,000
고등어 <i>Mackerel</i>	10,000	가리비 <i>Hotate</i>	15,000
바다장어 <i>Sea Eel</i>	12,000	단새우 <i>Sweet Shrimp</i>	12,000
보리새우 <i>Odori</i>	23,000	교쿠 <i>Egg Castella</i>	6,000



Vegetarian 베지테리언



Vegan 비건

상기 금액은 부가세가 포함되어 있습니다.  
All prices are including 10% VAT.

## HOT

어린이 이나니와 우동 <i>Kids Inaniwa Udon</i>	25,000
모듬 텐푸라 <i>Assorted Tempura</i>	60,000
제철 생선구이 <i>Grilled Local Fish</i>	80,000
 모듬 버섯 솔밥 2인  <i>Organic Mushroom Hot Pot Rice for Two</i>	80,000
1++ 한우 차돌박이 솔밥 2인 <i>1++ Beef Brisket Hot Pot Rice for Two</i>	100,000

## DESSERT

미오 모나카 아이스크림 <i>MIO Monaka Ice Cream</i>	12,000
 과일 <i>Fruits</i>	15,000

---

 Vegetarian 베지테리언    Vegan 비건

상기 금액은 부가세가 포함되어 있습니다.  
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, 갯장어, 민물장어, 고등어, 갈치, 오징어, 전복, 생가다랑어, 쇠고기(한우), 두부(콩), 쌀과 스페인산 참다랑어, 일본산 참돔, 가리비, 가다랑어 포를 사용합니다.

미오는 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.  
MIO uses sustainably sourced seafood to contribute to marine environmental protection.