



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

Winter Dinner Course

5가지 한입 요리
5 Seasonal Bites

오늘의 사시미
Seasonal Sashimi

겨울철 조개, 샤프란
Winter Clam, Saffron

수연소면, 우니, 감태
Soo-yeon Somen, Sea Urchin, Nori

전복, 찹쌀, 트러플
Abalone, Sticky Rice, Truffle

와사비, 홍로 소르베
Wasabi, Hongro Apple Sorbet

1++한우 BMS N9 안심
Grilled Hanwoo Beef (BMS N9) Tenderloin

히토메 보레 쌀, 덕자
Butter Fish Hot Pot Rice

딸기 젤리, 말차 브라우니 트리
Strawberry Jelly, Green Tea Brownie Tree

캐모마일 그라니타와 차
Chamomile Granita and Tea

KRW 180,000

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

Festive Special Course

5가지 한입 요리
5 Seasonal Bites

참복 사시미
Fugu Sashimi

겨울철 조개, 샤프란
Winter Clam, Saffron

오늘의 사시미
Seasonal Sashimi

털게 찜
Steamed Hair Crab

수연소면, 우니, 감태
Soo-yeon Somen, Sea Urchin, Nori

1++한우 BMS N9 안심, 당근
Grilled Hanwoo Beef (BMS N9) Tenderloin, Carrot

• 3가지 식사

1. 금태, 시라코 리소토
Sea perch, Shirako Risotto

2. 고등어 봉 초밥
Mackerel Bouzushi

3. 자색 돼지감자, 애호박, 새우텐 오차츠키
Jerusalem Artichoke, Green Pumpkin, Shrimp Ten Ochatsuke

딸기 젤리, 말차 브라우니 트리
Strawberry Jelly, Green Tea Brownie Tree

캐모마일 그라니타와 차
Chamomile Granita and Tea

KRW 200,000

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

COLD

 겨울 다이콩 시소 샐러드 <i>Seasonal Radish 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	100,000
모듬 사시미 (23 pcs) <i>Assorted Sashimi</i>	180,000



Vegetarian 베지테리언



Vegan 비건

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

SUSHI PER PIECE

광어 <i>Halibut</i>	12,000	줄무늬 오징어 <i>Aori Squid</i>	18,000
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>	15,000	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>	12,000	가리비 <i>Hotate</i>	15,000
바다장어 <i>Sea Eel</i>	12,000	단새우 <i>Sweet Shrimp</i>	12,000
방어 <i>Yellow Tail</i>	12,000	교쿠 <i>Egg Castella</i>	6,000



Vegetarian 비지테리언




Vegan 비건



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

HOT

이나니와 우동 <i>Inaniwa Udon</i>	35,000
모듬 텐푸라 <i>Assorted Tempura</i>	60,000
제철 생선구이 <i>Grilled Local Fish</i>	80,000
 모듬 버섯 슌밥 2인  <i>Organic Mushroom Hot Pot Rice for Two</i>	80,000
자색돼지감자, 새우 슌밥 2인 <i>Jerusalem Artichoke, Shrimp 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, 아귀, 복어, 민물장어, 고등어, 갈치, 오징어, 전복, 생가다랑어, 쇠고기(한우), 닭고기, 두부(콩), 쌀과 스페인산 참다랑어, 호주산 양고기, 일본산 참돔, 방어, 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.