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.

원산지 原産地 Country of Origin

쌀	국내산 韓国産米 Rice - Product of Korea
육수	국내산 쇠고기(한우) だし汁(韓牛) Meat broth - Product of Korea beef
돼지고기	국내산(등심) 韓国産豚肉(ロース) Pork (sirloin) - Product of Korea
닭고기	국내산 韓国産鶏肉 Chicken - Product of Korea
오리고기	국내산 韓国産鴨肉 Duck Meat - Product of Korea
광어(넙치)	국내산 韓国産平目 Halibut - Product of Korea
참돔	국내산 韓国産鯛 Sea bream - Product of Korea
뱀장어	국내산 韓国産鰻 Eel - Product of Korea
우럭(조피볼락)	국내산 韓国産クロソイ Rockfish - Product of Korea
갈치	국내산 韓国産太刀魚 Hairtail - Product of Korea
고등어	국내산 韓国産鯖 Mackerel - Product of Korea
두부	국내산 콩 韓国産豆 Beans - Product of Korea
오징어	국내산 韓国産イカ Squid - Product of Korea

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.

並

NAMI LUNCH COURSE

진미 ₩ 121,000
珍味
Delicacies

3종 생선회
お造り三種
Three Kinds of Sashimi

새우와 굴 튀김
海老とカキフライ
Fried Shrimp and Oysters

돌솥 알밥
魚卵の石釜飯
Fish Roe and Steamed Rice in Hot Pot

오늘의 디저트
本日の甘味
Today's Special Dessert

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

松

MATSU LUNCH COURSE

진미 ₩ 125,000
珍味
Delicacies

3종 생선회
お造り三種
Three Kinds of Sashimi

새우와 굴 튀김
海老とカキフライ
Fried Shrimp and Oysters

청어소바와 관서식 초밥
鰊そばと箱寿司
Herring in Buckwheat Noodles and Osaka Style Sushi

오늘의 디저트
本日の甘味
Today's Special Dessert

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

ARIAKE弁当

BENTO LUNCH COURSE

진미 ₩ 120,000
珍味
Delicacies

제철 생선회
季節のお造り
Seasonal Sashimi

아리아께 도시락
ARIAKE弁当
ARIAKE Lunch Box (쇠고기 : 국내산 한우)

오늘의 디저트
本日の甘味
Today's Special Dessert

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

料理長お薦め特選

SPECIAL LUNCH COURSE

진미 ₩ 125,000
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 중 선택)
(도미 : 국내산, 쇠고기 : 국내산 한우, 장어 : 국내산, 쌀 : 국내산)
お食事 (鯛かぶと煮、すき焼き、鰻重、刺身丼、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)

오늘의 디저트
本日の甘味
Today's Special Dessert

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は、10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

料理長特選弁当

SPECIAL BENTO LUNCH COURSE

진미 ₩ 148,000
珍味
Delicacies

제철 생선회
季節のお造り
Seasonal Sashimi

아리아께 시그니처 메뉴로 구성한
도시락 세트 (쇠고기 : 국내산 한우)
ARIAKE 特選弁当
Ariake Signature Bento

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

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は、10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

和

NAGOMI COURSE

진미 ₩ 145,000
珍味
Delicacies

4종 생선회
お造り四種
Four Kinds 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
Shirimp and Seasonal Vegetable Tempura

제철 생선 냄비
季節の魚ちり鍋
Seasonal Fish Hot Pot

오늘의 디저트
本日の甘味
Today's Dessert

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

極

GOKU SUSHI COURSE

진미 ₩ 160,000
珍味
Delicacies

2종 생선회
お造り二種
Two Kinds 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
Shirimp and Seasonal Vegetable Tempura

모둠 스시
寿司盛り合わせ
A Selection of Sushi

오늘의 디저트
本日の甘味
Today's Dessert

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

福

HUKU SUSHI COURSE

진미 ₩ 175,000
珍味
Delicacies

대합 맑은국
蛤お吸い物
Clam in Clear Soup

2종 생선회
お造り二種
Two Kinds of Sashimi

새우와 제철 채소 튀김
海老と旬の野菜天ぷら
Shirimp and Seasonal Vegetable Tempura

모둠 스시 1 (쌀 : 국내산)
寿司盛り合わせ I
A Selection of Sushi I

모둠 스시 2 (쌀 : 국내산)
寿司盛り合わせ II
A Selection of Sushi II

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

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

SHILLA

SHILLA SUSHI COURSE

전복 샐러드 ₩ 252,000
鮑サラダ
Abalone Salad

5종 전채
前菜五種
Five Kinds of Appetizer

해산물 도빙 무시
海鮮土瓶蒸し
Seafood Earthenware Hot Pot

제철 생선회
季節のお造り
Seasonal Sashimi

쇠고기 데리야끼 (쇠고기 : 국내산 한우)
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 (쌀 : 국내산)
料理長特選寿司
Chef's Special Sushi

제철 과일
季節の果物
Seasonal Fresh Fruits

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

雅

MIYABI SASHIMI COURSE

진미 ₩ 185,000
珍味
Delicacies

대합 맑은국
蛤お吸い物
Clam in Clear Soup

모둠 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

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

ARIAKE

ARIAKE SASHIMI COURSE

진미 ₩ 225,000
珍味
Delicacies

도미 완자 맑은국
鯛つみれ汁
Sea Bream Meatballs in Clear Soup

제철 생선회
季節のお造り
Seasonal Sashimi

제주 은빛 옥돔 된장구이
済州白甘鯛味噌焼き
Broiled Jeju Shiro-Amadai in Miso Sauce

새우와 제철 채소 튀김
海老と旬の野菜天ぷら
Shrimp and Seasonal Vegetable Tempura

도미머리 조림과 식사 (도미 : 국내산 | 쌀 : 국내산)
鯛かぶと煮と御飯
Braised Sea Bream Head in Soy Sauce and Rice

제철 과일
季節の果物
Seasonal Fresh Fruits

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

料理長おすすめ旬の料理

CHEF'S RECOMMENDATION SEASONAL MENU

복 껍질 초무침 ふぐ皮酢の物 Globefish Vinaigrette Salad	₩ 35,000
복 튀김 ふぐ唐揚げ Deep-fried Globefish	₩120,000
복 사시미 ふぐお造り Globefish Sashimi	₩220,000
복 지리 ふぐちり鍋 Globefish Hot Pot	₩120,000
해산물 도빙 무시 海産物の土瓶蒸し Seafood Earthenware Hot Pot	₩ 35,000
도미 완자 양배추 냄비 鯛つみれのキャベツ汁 Sea Bream Meatballs in Cabbage Soup	₩ 45,000
닭고기와 굴후라이 鶏とカキフライ Fried chicken and oysters	₩ 62,000
대구 냄비 (지리 또는 매운탕) 鱈鍋 (ちり、または辛味鍋) Codfish Hot Pot	₩ 85,000
꽁치 돌솥밥 さんまの石釜飯 Mackerel Pike Rice Hot Pot	₩ 85,000
대게 돌솥밥 かに石釜飯 Crab Rice Hot Pot	₩100,000

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

一品料理

A LA CARTE

생선회　お造り　Sashimi

5종 제철 생선회　季節のお造り五種 Five Kinds of Seasonal Sashimi	₩ 100,000
도로	生도로　とろ	生とろお造り Toro I Fresh Toro	₩ 180,000 / 300,000
흰살 생선회 白身うす造り White Meat Fish Sashimi	₩ 250,000
모둠 생선회 お造り盛り合わせ A Selection of Sashimi	₩ 300,000

구이　焼物　Broiled Dish

은대구 유자 간장구이 銀鱈幽庵焼き Broiled Black Cod in Citrus Teriyaki Sauce	₩ 70,000
제철 생선구이 季節の焼き魚 Grilled Seasonal Fish	₩ 80,000
장어구이	자연산 장어구이 (장어 : 국내산) 鰻蒲焼き	天然産 Broiled Eel I Creel-caught Eel with Soy Sauce	₩ 85,000 / 150,000
쇠고기 데리야끼 (쇠고기 : 국내산 한우) 韓牛照り焼き Korean Beef Teriyaki	₩ 110,000

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

一品料理

A LA CARTE

튀김　揚物　Tempura

닭고기 양념튀김 (닭고기 : 국내산) 鶏の揚物 Deep-fried Chicken	₩ 35,000
새우 튀김 海老の揚物 Prawn Tempura	₩ 48,000
채소 튀김 野菜の揚物 Vegetable Tempura	₩ 52,000
모둠 튀김 揚物の盛り合わせ Assorted Tempura	₩ 60,000
붕장어 튀김 (장어 : 국내산) 穴子の揚物 Fried Sea Eel	₩ 80,000

냄비, 조림　鍋物　Hot Pot, Braised Dish

모둠 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 (도미 : 국내산) 鯛かぶと煮 Braised Sea Bream Head in Soy Sauce	₩ 95,000
한우 샤부샤부 (쇠고기 : 국내산 한우) 韓牛しゃぶしゃぶ Korean Beef ShabuShabu	₩ 100,000
한우 스키야키 (쇠고기 : 국내산 한우) 韓牛すきやき Korean Beef Suki-Yaki	₩ 100,000

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は、10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

一品料理

A LA CARTE

초밥 寿司 Sushi

ARIAKE 후토마끼 ARIAKE 太巻き ₩ 50,000
ARIAKE Jumbo Roll

UN 마끼 UN 太巻き ₩ 85,000
Ariake Special Roll with Tuna, Eel, Shrimp, and Avocado

조리장 특선 스시 料理長特選寿司 ₩ 150,000
Chef's Sushi Special

조리장 특선 지라시 스시 料理長特選ちらし寿司 ₩ 150,000
Chef's Chirashi Sushi Special

면류 麺類 Noodles

가께 소바 | 우동 かけそば | うどん ₩ 38,000
Buckwheat Noodles I Udon

자루 소바 | 우동 ざるそば | うどん ₩ 42,000
Chilled Buckwheat Noodles I Udon

낫또 소바 納豆そば ₩ 46,000
Chilled Buckwheat Noodles with Natto

튀김 소바 | 우동 天ぷらそば | うどん ₩ 52,000
Tempura with Buckwheat Noodles I Udon

청어 소바 鰊そば ₩ 60,000
Herring in Buckwheat Noodles

냄비 우동 海鮮鍋うどん ₩ 65,000
Udon Hot Pot

카레 우동 | 해물 또는 쇠고기 | (쇠고기 : 국내산 한우) ₩ 80,000
カレーうどん | 海鮮、又はビーフ |
Curry Udon I Seafood or Beef I

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は、10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

一品料理

A LA CARTE

밥류　御飯物　Rice Dishes

튀김 덮밥 天丼 ₩ 60,000
Tempura on Rice

전복죽 鮑粥 ₩ 60,000
Abalone Porridge

돌솥 알밥 魚卵の石釜飯 ₩ 65,000
Fish Roe and Steamed Rice in Hot Pot

멍게밥 ほや丼 ₩ 70,000
Sea Squirt Rice

장어 덮밥 | 자연산 장어 덮밥 (장어 : 국내산) ₩ 85,000 / 150,000
鰻重 | 天然産 鰻重
Broiled Eel | Creel-caught Eel on Rice

나고야식 장어 덮밥 | 자연산 장어 덮밥 (장어 : 국내산) ₩ 90,000 / 150,000
名古屋式鰻重 | 天然産 鰻重
Nagoya Style Broiled Eel | Creel-caught Eel on Rice

아리아께 회 덮밥 (130g) ARIAKE 刺身丼 ₩ 90,000
ARIAKE Sashimi on Rice

우니 돌솥밥 うにの石釜飯 ₩ 100,000
Sea Urchin Rice Hot Pot

특선 회 덮밥(190g) 特選刺身丼 ₩ 120,000
Chef's Special Sashimi on Rice

밥류에는 국내산 쌀만 사용합니다.

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は，10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.

一品料理

A LA CARTE

선택 초밥　お好みすし　Your Choice of Sushi

달걀 ₩ 5,000
玉子 Egg

채소 데마끼 ₩ 6,000
野菜手巻き Vegetable Temaki

키조개 ₩ 6,000
平貝 Pen Shell

고등어 (국내산) ₩ 6,000
鯖 Marinated Mackerel

날치알 ₩ 7,000
飛子 Flying Fish Roe

피조개 ₩ 8,000
赤貝 Ark Shell

새조개 ₩ 8,000
とり貝 Cockle

오징어 ₩ 8,000
いか Cuttlefish

학꽁치 ₩ 8,000
さより Japanese needlefish

광어 (국내산) ₩ 10,000
平目 Halibut

엔가와 (광어 : 국내산) ₩ 10,000
えんがわ Fin of Halibut

참치 ₩ 10,000
鮪 Tuna

도미 (국내산) ₩ 10,000
鯛 Sea Bream

알 데마끼 ₩ 10,000
魚卵手巻き Roe Temaki

장어 (국내산) ₩ 12,000
鰻 Eel

전복 ₩ 12,000
鮑 Abalone

붕장어 (국내산) ₩ 12,000
穴子 Sea Eel

연어알 ₩ 12,000
いくら Salmon Roe

청어알 ₩ 12,000
数の子 Herring Roe

성게알 ₩ 15,000
うに Sea Urchin

전어 ₩ 15,000
このしろ Gizzard Shad

生아카미 ₩ 15,000
生赤身 Fresh Akami

도로 ₩ 18,000
とろ Toro

찐 전복 ₩ 18,000
蒸し鮑 Steamed Abalone

성게알 (캘리포니아산) ₩ 25,000
うに Sea Urchin

生도로 ₩ 30,000
生とろ Fresh Toro

참치 마끼 ₩ 40,000
鉄火巻き Tuna Tekamaki

네기도로 마끼 ₩ 50,000
ねぎとろ細巻き
Seaweed Maki with Toro
and Green Onion

선택 초밥류에는 국내산 쌀만 사용합니다.

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
上記金額は, 10%のサービス料と10%の税金が含まれた金額です。
10% service charge and 10% tax has been added.