

海 風
M I N A G I
SUSHI & TEPPANYAKI

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

계란, 우유, 땅콩, 견과류, 메밀, 콩류, 밀가루/글루텐, 갑각류, 조개류, 돼지고기나
야황산염이 포함된 음식은 알러지 반응을 유발할 수 있습니다.

특이식 또는 식단에 관한 문의는 담당 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, peanuts, soybeans, wheat(gluten), fish, shellfish,
pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions.

Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have
an allergy or dietary restriction.

SUSHI A LA CARTE

스시 단품

성게알

Sea Urchin Roe (Uni)

싱가 Market Price

참치 등살

Tuna Akami (Akami)

20.0

바다장어

Grilled Sea Eel (Anago)

15.0

참치 뱃살

Tuna Belly (Toro)

35.0

무늬 오징어 (오징어:국내산)

Squid (Ika)

20.0

연어알

Salmon Roe (Ikura)

15.0

도하새우

Humpback Shrimp (Botan Ebi)

30.0

단새우

Sweet Shrimp (Ama Ebi)

20.0

젯방어

Amber Jack (Kanpachi)

13.0

갯벌장어

Grilled Fresh Water Eel (Unagi)

30.0

보리새우

Japanese Black Tiger Shrimp
(Kuruma Ebi)

20.0

전갱이

Horse Mackerel (Aji)

12.0

전복

Abalone (Awabi)

30.0

도미

Red Sea Bream (Tai)

18.0

광어

Halibut (Hirame)

12.0

왕우럭 조개

acific Geoduck (Mirugai)

23.0

전어

Gizzard Shad (Gohada)

15.0

청어

Herring (Nising)

8.0

흰돔대기새우

Glass Shrimp (Shiro Ebi)

23.0

고등어

Mackerel (Saba)

15.0

날씨, 조업에 따라 식재료 변동 있습니다. 저희 업장에서는 국내산 돼지고기, 닭고기, 소고기, 쌀(밥), 두부(콩), 광어, 우럭, 아귀, 참돔(도미), 전복, 방어, 고등어, 갈치, 미꾸라지, 낙지, 꽃게, 명태, 다랑어, 참조기, 주꾸미, 민물장어를 사용하고 가리비는(생물:국내산, 냉동:미국산), 육수소스는 일본산 가다랑어를 사용합니다.

MAKI (ROLL)

마끼

네기 토로 마끼

Tuna Belly And Green Onion Maki

45.0

테까 마끼

Tuna Maki

35.0

우메 오이마끼

Plum Cucumber Maki

25.0

후토 마끼

Futomaki

(Shrimp, Egg, Cucumber)

42.0

간뽕 마끼

Dried Gourd Maki

30.0

SUSHI, SASHIMI PLATTER

스시, 사시미 모듬

미나기 특선 사시미 플래터

2인/ 30~32pcs

Minagi Signature Sashimi Platter

2pax/30~32pcs

300.0

오늘의 사시미 플래터

Sashimi Of The Day

240.0

미나기 특선 사시미 플래터 1/2

Minagi Signature Sashimi Platter Half Portion

160.0

오늘의 스시 플래터 (12pcs)

Sushi Of The Day (12pcs)

120.0

날씨, 조업에 따라 식재료 변동 있습니다. 저희 업장에서는 국내산 돼지고기, 닭고기, 소고기, 쌀(밥), 두부(콩), 광어, 우럭, 아귀, 참돔(도미), 전복, 방어, 고등어, 갈치, 미꾸라지, 낙지, 꽃게, 명태, 다랑어, 참조기, 주꾸미, 민물장어를 사용하고 가리비는(생물:국내산, 냉동:미국산), 육수소스는 일본산 가다랑어를 사용합니다.

MAIN

메인 요리

BEEF

한우1** 120g 안심 구이

Hanwoo 1** Grilled Tenderloin

150.0

한우1** 120g 채끝 등심 구이

Hanwoo 1** Grilled Sirloin

130.0

계절 채소 한우1** 스키야키

Hanwoo 1** Sukiyaki

80.0

SEAFOOD AND OTHERS

랍스터 비스큐

Grilled Whole Canadian Lobster
With Thicken Lobster Bisque

180.0

오늘의 생선구이

Grilled Whole Fish Of The Day

씻가 Market Price

밥

Steamed Rice

5.0

모듬 튀김

Assorted Tempura
(Shrimp, Scallop, Squid,
Assorted Vegetable)

90.0

전복죽

Abalone Porridge

70.0

장국

Miso Soup

5.0

갯벌 장어 구이

Grilled Fresh Water Eel

80.0

대게살

Steamed Snow Crab

50.0

해산물 모듬 나베

Seafood Assorted Nabe

80.0

계절 이나니와 우동

Seasonal Inaniwa Udon

45.0

날씨, 조업에 따라 식재료 변동 있습니다. 저희 업장에서는 국내산 돼지고기, 닭고기, 소고기, 쌀(밥), 두부(콩), 광어, 우럭, 아귀, 참돔(도미), 전복, 방어, 고등어, 갈치, 미꾸라지, 낙지, 꽃게, 명태, 다랑어, 참조기, 주꾸미, 민물장어를 사용하고 가리비는(생물:국내산, 냉동:미국산), 육수소스는 일본산 가다랑어를 사용합니다.

SET MENU

세트 메뉴

스시 & 우동 세트

Sushi & Udon Set

120.0

해산물 모듬 나베 세트

Seafood Assorted Nabe Set

90.0

스키야키 세트

Sukiyaki Set

90.0

갯벌 장어 세트

Grilled Fresh Water Eel Set

90.0

오늘의 생선구이 세트

Grilled Whole Fish Of The Day Set

싱가 Market Price

스시 & 우동 세트 메뉴 외에는 밥과 장국이 포함되어 있습니다.

All set menus are served with rice and soup exclude sushi & udon set.

KIDS MENU

어린이 메뉴

닭 안심 튀김과 한우 함박 스테이크

Fried Chicken Tender 2pcs With Hanwoo Beef Hamburg Steak 60g

38.0

날씨, 조업에 따라 식재료 변동 있습니다. 저희 업장에서는 국내산 돼지고기, 닭고기, 소고기, 쌀(밥), 두부(콩), 광어, 우럭, 아귀, 참돔(도미), 전복, 방어, 고등어, 갈치, 미꾸라지, 낙지, 꽃게, 명태, 다랑어, 참조기, 주꾸미, 민물장어를 사용하고 가리비는(생물:국내산, 냉동:미국산), 육수소스는 일본산 가다랑어를 사용합니다.

LUNCH SUSHI SET

점심 스시 세트

계란찜

Steamed Egg

138.0

참치, 광어, 계절 생선회

Tuna, Halibut, Sashimi Of The Day

금태 구이

Grilled Sea Perch

백합 맑은 국

Geo Duck Soup

도미, 흑점줄갱이, 고등어, 참치벵살, 참치중벵살,
무늬오징어, 흰돗대기새우, 전갱이, 바다장어스시 10종

Sea Bream, Striped Jack, Mackerel, Tuna Belly, Tuna Akami,
Cuttlefish, Glass Shrimp, Horse Mackerel, Sea Eel, 10 Kinds Of Sushi

박고지 마끼, 된장국

Dried Gourd Maki, Miso Soup

모나카와 계절 과일

Monaka And Seasonal Fruits

날씨, 조업에 따라 식재료 변동 있습니다. 저희 업장에서는 국내산 돼지고기, 닭고기, 소고기, 쌀(밥), 두부(콩), 광어, 우럭, 아귀, 참돔(도미), 전복, 방어, 고등어, 갈치, 미꾸라지, 낙지, 꽃게, 명태, 다랑어, 참조기, 주꾸미, 민물장어를 사용하고 가리비는(생물:국내산, 냉동:미국산), 육수소스는 일본산 가다랑어를 사용합니다.

DINNER SUSHI SET

저녁 스시 세트

계란찜

Steamed Egg

245.0

참치, 도미, 계절 생선 회 2종

Tuna, Sea Bream, 2 Kinds Sashimi Of The Day

금태구이, 찐 전복, 조린 문어, 갈치 튀김, 아구간

Grilled Sea Perch, Steamed Abalone, Braised Octopus, Fried Hairtail, Braised Monkfish Liver

백합 맑은 국

Geo Duck Soup

광어, 보리새우, 흑점줄전갱이, 방어, 참치뱃살, 참치등살, 흰돔대기새우,

무늬 오징어, 전갱이, 청어, 피조개, 전어, 바다장어, 고등어 스시 14종

Halibut, Kuruma Shrimp, Striped Jack, Amber Jack, Tuna Belly, Tuna Akami,

Cuttlefish, Horse Mackerel, Herring, Red Shell, Gizzard Shad, Sea Eel, Mackerel, 14 Kinds of Sushi

네기토로 마끼, 된장국

Negitoro Maki, Miso Soup

모나카와 계절 과일

Monaka And Seasonal Fruits

날씨, 조업에 따라 식재료 변동 있습니다. 저희 업장에서는 국내산 돼지고기, 닭고기, 소고기, 쌀(밥), 두부(콩), 광어, 우럭, 아귀, 참돔(도미), 전복, 방어, 고등어, 갈치, 미꾸라지, 낙지, 꽃게, 명태, 다랑어, 참조기, 주꾸미, 민물장어를 사용하고 가리비는(생물:국내산, 냉동:미국산), 육수소스는 일본산 가다랑어를 사용합니다.

LUNCH TEPPANYAKI

점심 테판야끼

한우 1** 타르타르

Hawoo 1** Beef Tartare

158.0

양송이 버섯 소스를 곁들인 계절 생선

Fish Of The Day With Mushroom Sauce

랍스터 겨자 두유 소스

Half Canadian Lobster With Mustard Soy Milk Sauce

황금향 셔벗

Hwanggeumhyang (Orange) Sorbet

한우 1** 채끝 등심 80g

Hanwoo 1** Striploin 80g

마늘 베이컨 볶음밥 장국

Garlic And Bacon Fried Rice And Miso Soup

모나카와 계절 과일

Monaka And Seasonal Fruits

날씨, 조업에 따라 식재료 변동 있습니다. 저희 업장에서는 국내산 돼지고기, 닭고기, 소고기, 쌀(밥), 두부(콩), 광어, 우럭, 아귀, 참돔(도미), 전복, 방어, 고등어, 갈치, 미꾸라지, 낙지, 꽃게, 명태, 다랑어, 참조기, 주꾸미, 민물장어를 사용하고 가리비는(생물:국내산, 냉동:미국산), 육수소스는 일본산 가다랑어를 사용합니다.

DINNER TEPPANYAKI

저녁 테판야끼

소고기 타르타르

Hanwoo 1** Beef Tartare

258.0

양송이 버섯 소스를 곁들인 계절 생선

Fish Of The Day With Mushroom Sauce

할 랍스터 겨자 두유 소스

Half Canadian Lobster With Mustard Soy Milk Sauce

활전복 토란 무스

Fresh Abalone Taro Mousse

황금향 셔벗

Hwanggeumhyang (Orange) Sorbet

우렁찬 한우1** 안심 80g

Hanwoo 1** Tenderloin80g

마늘 베이컨 볶음밥 장국

Garlic And Bacon Fried Rice And Miso Soup

모나카와 계절 과일

Monaka And Seasonal Fruits

날씨, 조업에 따라 식재료 변동 있습니다. 저희 업장에서는 국내산 돼지고기, 닭고기, 소고기, 쌀(밥), 두부(콩), 광어, 우럭, 아귀, 참돔(도미), 전복, 방어, 고등어, 갈치, 미꾸라지, 낙지, 꽃게, 명태, 다랑어, 참조기, 주꾸미, 민물장어를 사용하고 가리비는(생물:국내산, 냉동:미국산), 육수소스는 일본산 가다랑어를 사용합니다.

SAKE

일본 사케

다이진조 DAIGINJO

쿠보타 만주 준마이다이진조 Kubota, Manju Junmai Daiginjo, Niigata	720ml	380.0
닷사이 45 준마이다이진조 Dassai, 45 Junmai Daiginjo, Yamaguchi	720ml	220.0
초카이산 준마이다이진조 Chokaisan, Junmai Daiginjo, Akita	720ml	180.0

진조 GINJO

호우오우비덴, 블랙 피닉스 준마이진조 Hououbiden, Black Phoenix Junmai Ginjo, Tochigi	720ml	208.0
쿠보타 센주 진조 Kubota Senju, Ginjo, Niigata	720ml	150.0

스페셜 / 혼조조 SPECIAL / NON-GINJO

	Crate	Bottle
아카부 준마이 Akabu, Junmai, Iwate		720ml 160.0
사카야 준마이 Sakaya, Junmai, Iwate	300ml 43.0	720ml 78.0
무츠하센 토쿠베츠 준마이 블랙라벨 Mutsuhassen Tokubetsu Black Label, Junmai, Aomori		300ml 98.0
미요키쿠 혼조조 Miyokiku, Honjozo, Nara		300ml 48.0

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Prices are in listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

SHOCHU

소쥬

일본소주 SHOCHU

	Glass	Bottle
만젠 이모 소쥬 Manzen Imo Shochu, Kagoshima		720ml 250.0
고쿠 무기 소쥬 Gokoo Mugi Shochu, Fukuoka	90ml 21.0	720ml 160.0
토미노호우잔 이모 소쥬 Tominohouzan Imo Shochu, Kagoshima	90ml 21.0	720ml 180.0

* 믹서 선택 - 녹차 / 우롱차 / 물 (차가운 물 or 뜨거운 물)
With Your Choice Of Mixer - Green Tea / Oolong Tea / Water (Cold Or Hot)

HIGHBALL SELECTION

하이볼

프리미엄 하이볼 Premium 발렌타인 17년, Ballantine's 17 years	38.0
클래식 하이볼 Classic 산토리 가쿠빈, Kakubin	20.0
버번 하이볼 Bourbon 짐 빔, Jim Beam	20.0
미나기 하이볼 Minagi 조니 워커 블랙라벨, Johnnie Walker Black Label	20.0

COCKTAIL

칵테일

사케 리치 Shake Rich	20.0
----------------------------	-------------

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

WHISKY

위스키

싱글 몰트 스카치 위스키 SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

	Glass	Bottle
맥켈란 18년 The Macallan 18YR / Speyside		950.0
맥켈란 15년 The Macallan 15YR / Speyside	37.0	500.0
맥켈란 12년 The Macallan 12YR / Speyside	30.0	370.0

블렌디드 스카치 위스키 BLENDED SCOTCH WHISKY

로알살루트 21년 Royal Salute 21YR	55.0	750.0
발렌타인 17년 Ballantine's 17YR	35.0	450.0
시바스리갈 18년 Chivas Regal 18YR	35.0	450.0
시바스리갈 12년 Chivas Regal 12YR	20.0	230.0
조니워커 블랙 Johnnie Walker Black	20.0	230.0

아메리칸 위스키 AMERICAN WHISKY

짐 빔 Jim Beam Bourbon	15.0	150.0
--------------------------------	-------------	--------------

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Prices are in listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

JAPANESE WHISKY

일본 위스키

	Glass	Bottle
야마자키 디스틸러스 리저브 The Yamazaki Distiller's Reserve	33.0	400.0
하쿠슈 디스틸러스 리저브 Hakushu Distiller's Reserve	33.0	400.0
히비키 하모니 Hibiki Harmony	30.0	370.0
산토리 가쿠빈 Suntory Kakubin	15.0	150.0

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

COGNAC

코냑

	Glass	Bottle
헤네시 X.O. Hennessy X.O.	55.0	750.0
헤네시 V.S.O.P. Hennessy V.S.O.P.	27.0	330.0
레미 마틴 X.O. Remy Martin X.O.	55.0	750.0
레미 마틴 V.S.O.P. Remy Martin V.S.O.P.	27.0	330.0

KOREAN LIQUOR

한국 주류

	Bottle
화요 25도 Hwayo 25	500ml 50.0
화요 17도 Hwayo 17	375ml 30.0
일품 진로 25도 Ilpum Jinro 25	35.0
설중매 골드14도 Seol Joong Mae Gold 14	20.0

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Prices are in listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

DRAFT BEER

생맥주

아사히 생맥주

Asahi Draft Beer, Japan

Bottle
420ml **18.0**

BEER

맥주

아사히

Asahi, Japan

Bottle
330ml **12.0**

하이네켄

Heineken, Netherland

330ml **12.0**

한맥

Hanmac, Korea

500ml **10.0**

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Prices are in listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

WINE

와인

CHAMPAGNE

	Glass	Bottle
Billecart-Salmon 'Demi-Sec' NV - France		260.0
Veuve Clicquot, Yellow Label 'Brut' NV - France	40.0	180.0

SPARKLING

Domaine Chandon 'Brut' NV - Australia	24.0	95.0
Corte Giara Prosecco "Millesimato Dry" - Italy		78.0

WHITE WINE

Chablis, Domaine Chatelain, "Fourchaume" 1er Cru - France		210.0
Sauvignon Blanc, Sileni Exceptional Selection, Marlborough - New Zealand		130.0
Riesling, Dopff Au Moulin, Alsace - France		100.0
Vermentino Toscana IGT, Aia Vecchia - Italy		100.0
Sauvignon Blanc, Nakd, Marlborough - New Zealand	24.0	100.0
Chardonnay, Terrazas de Los Andes Reserva, Mendoza - Argentina	19.0	80.0

RED WINE

Pinot Noir, Paul Lato Martinee, Santa Babara - USA		260.0
Shiraz, Kellermeister Firstborn Shiraz, Barossa Valley - Australia		225.0
Pinot Noir, Roche de Bellene "Vieilles Vignes", Bourgogne - France		160.0
Dolcetto D'alba DOC, Alberto Voerzio - Italy		120.0
Cabernet Sauvignon, Luma Chequén Grand Reserva, Maule Valley - Chile	24.0	100.0
Côtes du Rhône, Famille Perrin Réserve Rouge - France	19.0	80.0

DESSERT WINE

Sauternes, Chateau Raymond-Lafon - France		275.0
Villa Jolanda, Moscato D'asti DOCG - Italy		50.0

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
Prices are in listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

SOFT DRINK

탄산 음료

코카콜라 Coca Cola	7.0
코카콜라 제로 Coca Cola Zero	7.0
스프라이트 Sprite	7.0
토닉워터 Tonic Water	7.0
클럽소다 Club Soda	7.0
진저에일 Ginger Ale	7.0

WATER

물

아쿠아 파나 Acqua Panna, Italy	500ml 8.0	750ml 10.0
산 펠레그리노 San Pellegrino	500ml 8.0	750ml 10.0

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Prices are in listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

COFFEE

커피

카페라떼 Latte	8.0
아이스 카페라떼 Iced Latte	8.0
카푸치노 Cappuccino	8.0
아메리카노 Americano	7.0
아이스 아메리카노 Iced Americano	7.0
에스프레소 Espresso	7.0

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Prices are in listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

