

LUNCH (11:00 - 14:00)

RICE

야끼도리동 Yakitori over Rice 참숯에 직화로 구운 닭다리살을 얹은 덮밥	14,000
텐동 Tenpura over Rice 해산물과 야채 튀김 덮밥	15,000
우나기 동 Grilled Eel over Rice 장어를 간장소스를 발라 정성껏 구워 얹은 덮밥	21,000
지라시스시 Sashimi over Rice 각종 신선한 해산물을 얹은 초덮밥	24,000

NOODLE

히야시 소바 Buckwheat Noodles 멸치와 디포리로 진하게 우려낸 육수와 생면을 사용해 더욱 쫄깃하고 시원한 냉소바	9,000
에비텐 히야시 소바 Buckwheat Noodles With Fried Prawn 새우튀김을 얹은 냉소바	12,000
야리이까 히야시 소바 Buckwheat Noodles With Cuttlefish 한치회를 얹은 냉소바	14,000
에비텐 가케 우동 Kake Udon With Fried Prawn 멸치와 디포리로 진하게 우려낸 육수에 유자풍미를 더한 우동	12,000

SIDE DISHES

스시 6pcs Sushi 6pcs	12,000
고로케 Croquette	3,000
간장 반숙계란 Half Boiled Egg in Soy Sauce	1,000

SET MENU

A SET 에비텐 히야시 소바 + 고로케 + 스시 3피스 + 샐러드 + 프케모노 + 디저트 Buckwheat Noodles With Fried Prawn, Croquette, Sushi 4pcs	25,000
OR	
에비텐 가케 우동 + 고로케 + 스시3피스 + 샐러드 + 프케모노 + 디저트 Kake Udon With Fried Prawn, Croquette, Sushi 4pcs,	
B SET 텐동 + 사시미3종 + 쇼유지루 + 샐러드 + 프케모노 + 디저트 Tenpura over Rice, Sashimi, Soup	27,000
OR	
야끼도리동 + 에비텐 미니 우동 + 파리고추,가지구이 + 샐러드 + 프케모노 + 디저트 Yakitori over Rice, Kake Udon With Fried Prawn, Grilled Pepper & Eggplant	
C SET 우나기동 + 사시미 3종 + 쇼유지루 + 샐러드 + 프케모노 + 디저트 Grilled Eel over Rice, Sashimi, Soup	30,000
OR	
지라시스시 + 에비텐 미니우동 + 샐러드 + 프케모노 + 디저트 Sashimi over Rice, Kake Udon With Fried Prawn	

야끼모노 (구이류)

와사비 소스 마스야끼 13,000
Grilled Trout

신선한 송어를 그릴에 구워 와사비 소스와 함께 먹는 요리

아오 사카나 타라코 야끼 14,000
Grilled Fish with Pollack Roe

제철 등푸른 생선을 명란젓 듬뿍 발라 그릴에 노릇하게 구운 요리

부타 호오 니꾸 시오 야끼 9,000
Grilled Pork

국내산 돼지 특수 부위인 볼살을 노릇하게 구워
담백하고 식감이 독특한 요리

야끼 나스 6,000
Grilled Eggplant

생강, 간장, 가쓰오 부시로 맛을 낸 구운 가지 요리

유즈 쇼유 메로 야끼 15,000
Grilled Mero with Soy sauce

메로를 유자 간장소스에 하루 재워 구운 요리

아게모노 (튀김)

텐푸라 모리아와세 8,000
Tenpura Platter

새우, 한치, 오쿠라, 단호박 텐푸라

까망베르 빵코 9,000
Camembert Cheese Cutlet

까망베르 치즈에 빵가루를 입혀 바삭하게 튀겨낸 요리

에비 랜콘 아게 10,000
Fried Lotus Root

연근안에 으갠 새우와 한치살을 채워 넣어 튀긴 요리

모모니꾸 가라아게 9,000
Fried Chicken

간장소스에 재운 닭다리살을 튀긴 요리

아리이카 텐푸라 8,000
Fried Cuttlefish

선도 좋은 한치 몸통과 다리를 튀겨낸 요리

소프트크랩 난반쯔께 12,000
Fried Soft Crab

소프트크랩을 바삭하게 튀겨 특제소스와 양파를 곁들여 먹는 요리

쿠시아끼 (꼬치류)

쿠시 모리아와세 7슈 22,000
Assorted Skewered food (7 pcs)

꼬치 7종

※구성은 산지 입하상황에 따라 달라집니다

네기마 3,500
Chicken Drumstick & Leek

닭다리살과 대파

모모니꾸 3,500
Chicken Drumstick

닭다리살

스나기모 3,000
Chicken Gizzard

닭모래집

테바사키 3,500
Chicken Wing

닭날개

카타로스 4,000
Pork Blade Shoulder

돼지목살

바라니꾸 4,000
Pork Belly

돼지 삼겹살

나스 2,000
Eggplant

가지

토우카라시 2,000
Pepper

파리고추

※날개 구성은 3가지 이상 부터 선택 가능합니다

나베모노(탕류)

테프쿠리 오뎅 21,000
Oden Soup

새우와 농어를 사용해 직접 만든 오뎅.
직접 고은 도가니육수로 진하고 깔끔한 맛을 낸 요리

스키야키 18,000
Sukiyaki

차돌박이를 중심으로 각종 채소와 함께 끓여먹는 전골

요세나베 21,000
Yosenabe

새우, 소고기, 닭고기, 관자와 각종 채소를 넣어 끓여먹는 모듬 전골

J.TAPAS COURSE 50,000

J.TAPAS COURSE is available more than 2.

2인 이상 주문가능
两人份以上

젠사이(전채)
사라다(샐러드)
사시미(회)
야끼모노(구이)
아게모노(튀김)
쇼쿠지 & 나베(식사 & 탕)
데자토(후식)

※ 계절별로 코스구성이 변경될 수 있습니다.

Appetizer
Salad
Sashimi
Grilled dish
Fried dish
Meal & soup
Dessert

소고기: 호주산, 국내산
돼지고기: 국내산
닭고기: 국내산, 브라질
쌀: 국내산
광어: 국내산
참돔: 국내산
민물장어: 중국산
고등어: 국내산

에피타이저/샐러드

타라코 포테사라 큐리 스틱 9,000
Pollack Roe Potato Cucumber Stick

명란 감자 샐러드를 오이 스틱 위에 얹어 가볍게 먹는 핑거푸드

시로미 카르파초 15,000
Halibut Carpaccio

환상 생선회와 루꼴라를 와사비, 발사믹 소스에 버무려 먹는 요리

스미소 타코 사라다 16,000
Octopus Salad

상큼한 일본식 된장소스로 문어와 무채를 곁들인 샐러드

오쿠라 타코와사비 15,000
Okra Octopus With Wasabi

겉만 살짝 익힌 신선한 문어와 다진 오쿠라를
와사비 간장소스에 버무린 요리

큐 타타기 14,000
Grilled Beef Round

최상급 한우 홍두깨 살을 겉만 직화하여
식초 간장 소스에 적셔 먹는 요리

사시미

5슈 모리아와세 30,000
Assorted Sashimi (5 kinds)

5종으로 구성된 모듬 생선회

3슈 모리아와세 20,000
Assorted Sashimi (3 kinds)

3종으로 구성된 모듬 생선회

DRINK

J.TAPAS

WINE

RED

THE PINOT PROJECT 50,000
오크향과 달콤한 과일맛이 어우러지며, 뉴욕커들에게 화제 와인

WHITE

KIM CRAWFORD, SAUVIGNON BLANC 50,000
구스베리와 풀향이 아주 정갈하고 과일과 적절한 산도가 돋보이는 와인

SPARKLING

JAUME ERR BRUT CAVA 50,000
밝은 노란색을 띠며 신선한 맛이 깔끔한 스페인 와인

BEER & SOJU

DRAFT

DRAFT SAPPORO 7,000
삿포로 생맥주

BOTTLE

ASAHI 7,000
아사히

KIRIN 7,000
기린

SUNTORY 7,000
산토리

CASS 5,000
카스

SOJU

CHAMISUL 4,000
참이슬

CHUM-CHURUM 4,000
처음처럼

HWAYO 17 12,000
화요 17(375ml)

HWAYO 25 20,000
화요 25(375ml)

HWAYO 41 40,000
화요 41(375ml)

BEVERAGE

COKE 4,000
콜라

SPRITE 4,000
스프라이트

DRINK

J.TAPAS

SAKE

SPECIAL BOTTLE

GANBARE OTOSANG 간바레 오토상 (180ml) 아빠 힘내세요라는 이름의 국민 사케	12,000
SUIJIN JUNMAI 스이진 준마이 (180ml) 부드러움과 강함이 완벽한 조화를 이루는 대표 준마이 청주	20,000
CHOKAISAN JUNMAI DAIGINJO 초카이산 준마이 다이긴조 (300ml) 초카이 산의 청정수와 자연이 어우러져 빚어낸 술	45,000
TOMOJU JUNMAI GINJO 토모주 준마이 긴조 (375ml) 상쾌한 향과 맛을 느낄 수 있는 사케	48,000

BOTTLE & DOKURI

Dokuri/Bottle

GANBARE OTOSANG 간바레 오토상 (900ml) 아빠 힘내세요라는 이름의 국민 사케	35,000
GEKKEIKAN JUNMAI 월계관 준마이 (750ml) 향긋한 과일향과 깔끔한 맛이 으뜸	10,000/30,000
GEKKEIKAN JUNMAI DAIGINJO 월계관 준마이 다이긴조 (720ml) 정미율 50% 이하의쌀을 전통적인 제조방법으로 숙성시킨 사케	19,000/75,000
KOKURYU HONJOZO 고쿠류 혼조조 (720ml) 쌀의 풍미를 살린 청명한 맛이 특징인 사케	17,000/70,000
KUBOTA SENJU TOKUBETSU HONJOZO 쿠보타 센주 도쿠베츠 혼조조 (720ml) 고급스럽고 온화한 향기를 가진, 차게 따뜻하게 마실 수 있는 사케	20,000/85,000
SHOCHIKUBAI CHOTOKUSEN TOKUBETSU JUNMAI 쇼치쿠바이 초톡센 도쿠베츠 준마이 (720ml) 쌀의 풍미와 함께 중후한 맛이 특징인 도쿠베츠 준마이	16,000/64,000

BOTTLE & DOKURI

Dokuri/Bottle

SAKAYA JUNMAI 사카야 준마이 (720ml) 향기로운 과일 향과 농익은 사과향이 일품인 사케	16,000/64,000
SUIJIN JUNMAI 스이진 준마이 (720ml) 부드러움과 강함이 완벽한 조화를 이루는 대표 준마이 청주	19,000/76,000
OTOKOYAMA TOKUBETSU JUNMAI 오토코야마 도쿠베츠 준마이 (720ml) 세계 주류 콩쿠르에서 35년 연속 금메달의 사케	18,000/70,000
JOZEN MIZUNOGOTOSHI JUNMAI GINJO 조젠 미즈노고토시 준마이 긴조 (720ml) 은은한 과일향과 청명한 맛이 깨끗한 사케	21,000/85,000
DEWAZAKURA JUNMAI GINJO 데와자쿠라 준마이 긴조 (720ml) 바나나, 멜론 같은 달콤한 향과 산뜻한 산미의 사케	22,000/95,000
CHOKAISAN JUNMAI DAIGINJO 초카이산 준마이 다이긴조 (720ml) 초카이 산의 청정수와 자연이 어우러져 빚어낸 술로 유명	25,000/100,000
ONNANAKASE JUNMAI DAIGINJO 온나나카세 준마이 다이긴조 (720ml) 단맛과 은은한 향, 부드러운 목넘김이 좋은 사케	28,000/110,000
DASSAI 39 JUNMAI DAIGINJO 닷사이 39 준마이 다이긴조 (720ml) 와인을 연상케 하는 산뜻한 사과향의 사케	32,000/127,000