

HAFA ADAI!

ハフアダイ

하파 데이!

您好!

Reel in a Big Catch at our Fish Market.

Our fresh, Out of Water collection is flown in from Asia, Australia, Maine and Hawaii. The varieties may change due to season or availability.

First, your waiter will assist you in your selection process. You choose the amount either per weight or for shellfish, each. Then the items are weighed. Pricing Cards are set based on ounces.

For preparation, we ask that your personal preference be identified concerning cooking style [steamed, grilled, sautéed, fried] and sauce variations pertaining to each style can be found inside the menu.

当フィッシュマーケットで新鮮な海の幸をご堪能ください。

当店のとれたて新鮮シーフードは、アジア、オーストラリア、米国メイン、そしてハワイより直送。ラインナップは季節や条件によって変更することがあります。

まず、ウェイターがオーダー方法をご説明します。ご希望の量（貝類の場合は個数）をお選びいただいた後、分量を量ります。値札はオンス換算表示となっています。

お召し上がりの際は、お好みの調理法（蒸す、グリル、ソテー、またはフライ）、そしてメニューにある数種類のソースからお選びいただけます。

それでは、ごゆっくりお楽しみください。

피시 마켓에서 대어를 낚아보십시오.

이 신선한 생선은 아시아, 호주, 메인 그리고 하와이에서 공수해온 것입니다. 계절이나 유효성에 따라 품종이 변경될 수 있습니다.

먼저 선택할 때 웨이터의 도움을 받으십시오. 무게당 또는 갑각류의 경우 개수로 양을 선택할 수 있습니다. 그런 다음 그 무게를 잹니다. 가격은 온스를 기준으로 결정됩니다.

요리를 준비할 수 있게 개인적으로 선호하는 메뉴별 요리 방식(찜, 구이, 볶음, 튀김)과 각 요리 방식에 쓰일 소스 종류를 알려주십시오.

감사합니다!

在我们的海鲜市场您必可收获丰富。

我们为您从亚洲、澳洲、缅因州及夏威夷收集了新鲜、刚上水之海鲜，海鲜品种可能因季节或供应而有所改变。

首先，您的服务员会协助您选择海鲜。您所选择之海鲜将进行称重。金额将以您所选择之海鲜的重量计算，或贝类将按数量计算。重量定价单位为盎司。

对于烹调方法，我们将按您的个人烹调方式之喜好[蒸、烤、炒、炸]及多种酱料配合料理，详细请阅菜单。

请慢慢享用!



## GREENSサラダ 샐러드 沙拉

### Romaine Caesar

Traditional Dressing, Parmesan, Garlic Chips

#### ロメインレタスのシーザーサラダ

シーザードレッシング、パルメザンチーズ、ガーリックチップス

#### 로메인 시저

전통 드레싱, 파마산, 마늘 칩

#### 萝蔓凯撒

传统沙拉酱汁, 帕马森芝士, 蒜片

### Fresh Mozzarella

Tomato, Basil, EVOO, Kalamata Olives, Balsamic Reduction

#### フレッシュモッツアレラ

トマト、バジル、エクストラバージンオリーブオイル、カラマタ・オリーブ、バルサミコソース

#### 신선한 모짜렐라

토마토, 바질, EVOO, 칼라마타 올리브, 발사믹 리덕션

#### 鲜水牛芝士

番茄, 罗勒, 特级初榨橄榄油, 卡拉马塔橄榄, 甜醋浓汁

### Dynamite Crab

Caper Lime Vinaigrette, Baby Greens

#### ダイナマイトクラブサラダ

ケイパーライムビネグレット、ベビーグリーン

#### 다이너마이트 크랩

케이퍼 라임 비네그레트, 녹색 샐러드

#### 香辣蟹肉沙拉

酸橙刺山柑香醋汁, 嫩沙拉菜



# SOUPS 스프 수프 汤

# STARTERS

## 前菜 에피타이저 头盘



### California Cioppino (for 2)

Scallops, Tiger Shrimp, Clams, Mussels, Fin Fish, Aromatic Tomato Broth, Garlic Crostini

#### カリフォルニア・チョッピーノ (2人前)

ホタテ、タイガーシュリンプ、ハマグリ、ムール貝、フィンフィッシュ、香り高いトマトブイヨン、ガーリック・クロスティニー

#### 캘리포니아 치오피노(해산물 수프)(2인)

가리비, 보리 새우, 조개, 홍합, 생선, 아로마 토마토 수프, 마늘 크로스티니

#### 加州海鮮濃湯 (2人份)

扇贝, 虾虎, 蛤蜊, 贻贝, 鳍鱼, 芳香番茄汤, 蒜蓉麵包

### Manila Clam Chowder

Creamy Herb Broth

#### マニラ風クラムチャウダー

クリーミーなハーブブイヨン

#### 마닐라 클램 차우더

크림 허브 수프

#### 马尼拉周打蚬汤

香滑香草汤



### Calamari Crunch

Chipotle Honey Mayo

#### カラマリクランチ

ハニー・ハラペーニョ・マヨネーズ添え

#### 오징어 튀김

치폴레-허니 마요

#### 香脆鱿鱼

蜂蜜墨西哥辣椒美乃滋

### Smoked Salmon Avocado Egg Roll

Hoisin Dipping Sauce

#### スモークサーモンアボガド春巻き

海鮮ディッピングソース

#### 훈제 연어 아보카도 에그 롤

호이신 디핑 소스

#### 烟熏三文鱼牛油果蛋卷

海鮮蘸醬

### Crab Croquette

Jumbo Lump Crab, Romesco Sauce

#### カニコロケ

ジャンボ・ランプクラブ、ポメスコソース

#### 게살 크로켓

점보 게살, 로메스코 소스

#### 炸蟹饼

珍宝蟹肉, 西班牙蕃茄甜椒汁

A customary 10% service charge is applicable on all pricing.

料金には10%のサービスチャージが加算されます。

관례로 모든 가격에 10%의 봉사료가 추가됩니다.

所有定价将加上10%的服务费。

# SOUPS

## 스ूप 수프 汤

# STARTERS

## 前菜 에피타이저 头盘

### Ahi Poke

Avocado Puree, Sesame Seeds,  
Carpaccio Cucumber, Crisp Tortilla

**아히·포키 (마그로의하와이風칼파초)**

아보가도ピュー레, 곶마, 칼파초요키우리, 톨티어야

**아히 포키**

아보카도 푸레, 참깨, 카르파초 오이

**夏威夷金枪鱼沙拉**

牛油果酱, 芝麻, 黄瓜片, 脆玉米饼

### Classic Tempura Shrimp

Ginger Soy

**슈린프天ぷら**

天つゆ

**클래식 새우 튀김**

생강 간장

**经典天妇罗虾**

姜酱油



### Yellowtail Tuna Sashimi

Light Soy, Wasabi

**키하담그로의刺身**

薄口しょうゆ, わさび

**방어 참치회**

저염 간장, 와사비

**黄尾金枪鱼生鱼片**

淡酱油, 日式芥末

### Sea Treasure

#### [3 tier 'raw bar' tower]

Sashimi of Tuna & Salmon, Crab Legs,  
Steamed Shrimp, Lime-Whiskey Mussels,  
Cocktail Sauce

**海の財宝 (3層構造の刺身タワー)**

마그로와サー몬의刺身, 카니脚, 蒸しエビ,  
ムール貝のライムウィスキー蒸し, カクテルソース

**바다의 보물 [3단 '로 바' 타워]**

참치회 및 연어회, 게다리살, 찐 새우, 라임-위스키 혼합,  
칵테일 소스

**海中珍宝 [3层海鲜塔]**

金枪鱼及三文鱼生鱼片, 蟹脚, 蒸虾, 酸橙威士忌贻贝, 鸡  
尾酒酱

A customary 10% service charge is applicable on all pricing.

料金には10%のサービスチャージが加算されます。

관례로 모든 가격에 10%의 봉사료가 추가됩니다.

所有定价将加上10%的服务费。



# FAMILY STYLE

ファミリースタイル  
패밀리 스타일 家庭式

## Ragin Cajun Bucket

1 Pound of Blackened Steamed Shrimp, Fresh Lemon, Garlic Herb Bread Bottled Beer

### レーガンケイジャンバケット

蒸しシュリンプ (1ポンド)、レモン ガーリックハーブブレッド  
追加5ボトルビール \$ 32

### RAGIN 케이준

검게 찐 새우 1 파운드, 신선한 레몬, 마늘 허브 빵

### 香辣虾桶

1英镑烟熏蒸虾, 鲜柠檬, 蒜蓉香草面包 / 加: 5瓶啤酒



# PASTA パスタ 파스타 意大利面

## Frutti Del Mar

Shrimp, Scallops, Squid, Mussels, Clams, Mahi Mahi  
Choice of Sauces: Creamy Garlic or Rustic Red Marinara

### フルッティデルマルパスタ

エビ、ホタテ、イカ、ムール貝、アサリ、マヒマヒ  
푸루티 델 마

새우, 가리비, 오징어, 홍합, 조개, 마히 마히  
소스: 크림 마늘 or 루스틱 레드 마리나라

### 海鲜意粉

虾, 扇贝, 鱿鱼, 贻贝, 蛤, 旗鱼  
可选酱汁: 香滑蒜蓉 或 乡村红蕃茄酱

## Lobster

Lobster Meat Broth, Parmesan

### ロブスター・ボロネーゼ

ロブスターのブイヨン、パルメザン、スパゲッティ  
랍스터 볼로네에즈

랍스터살 수프, 파마산, 스파게티

### 龙虾意粉

龙虾肉清汤, 帕马森芝士

A customary 10% service charge is applicable on all pricing.

料金には10%のサービスチャージが加算されます。

관례로 모든 가격에 10%의 봉사료가 추가됩니다.

所有定价将加上10%的服务费。

## Shrimp

Kendall-Jackson Chardonnay, Herb-Butter Sauce

### シュリンプ

ケンダルジャクソンシャルドネ、ハーブバターソース

### 새우

캔달 - 잭슨 샤르도네, 허브-버터소스

### 虾意粉

肯德尔·杰克逊霞多丽, 香草牛油汁

## White Clams

EVOO, Shaved Garlic, Red Pepper Flakes, Kendall-Jackson Chardonnay

### ホワイトクラム

エクストラバージンオリーブオイル、唐辛子フレーク  
ケンダルジャクソンシャルドネ

### 흰살 조개

올리브오일, 마늘 슬라이스, 붉은 고추가루, 캔달-잭슨 샤르도네

### 蛤意粉

特级初榨橄榄油, 蒜片, 红辣椒片, 肯德尔·杰克逊霞多丽

# FISH MARKET

フィッシュマーケット

피시마켓 海鮮市場



## Australian Mudcrab

Choice of Sauces: Singaporean Black Pepper  
Thai Curry-Coconut / Lemon Butter Sauce

**MRKT [priced by weight]**

### オーストラリア・マッドクラブ

ソース: シンガポール風黒コショウソース、  
タイ風ココナッツカレー  
レモンバターソース 市価 [量売り]

### 호주 머드 크랩

소스 선택: 싱가포르 검은 후추 / 태국 카레-코코넛 / 레몬  
버터 소스 MRKT[무게에 따른 가격]

### 澳洲泥蟹

可择调味: 新加坡黑胡椒 / 泰国椰子咖喱 / 柠檬牛油汁  
市场价 [按重量收费]

A customary 10% service charge is applicable on all pricing.

料金には10%のサービスチャージが加算されます。

관례로 모든 가격에 10%의 봉사료가 추가됩니다.

所有定价将加上10%的服务费。

Sauce Variations for Style of Preparation;  
Steamed White Rice or Vegetables

お好みの調理法とソースをお選び下さい  
ライス又は野菜が付きます

요리 방식 준비를 위한 소스 종류백미 또는 야채  
酱汁为各烹调方式配置配上蒸白饭或蔬菜

## Steamed

Ginger-Soya Broth

찜

생강 콩 수프

蒸し

ショウガ醤油風味

蒸

姜及大豆清汤

## Fire Grilled

Annatto Jus

숯불 구이

아나토 묶은 소스

グリル

アナットソース

火烤

胭脂树汁

## Sauteed

Lemon Citrus Beurre Blanc

볶음

레몬 시트러스 뷔르 블랑

ソテー

レモンシトラス・ブルブラン

炒

柠檬柑橘奶油酱

## Fried

Local Finadene

튀김

로컬 피나딘

フライ

フィナデニソース

炸

本地酸辣酱汁

For guests with food allergies or specific dietary requirements, please speak to a manager. Consuming raw or undercooked eggs or meat may increase your risk of foodborne illness.

アレルギー持ち、または食物に対して特別な要求があるお客様は、マネージャーまでお申し付けください。生の(または十分火の通ってない)卵や肉を食べることで、食物関連疾患リスクを高めることがあります。

음식 알레르기나 특정한 식이 요법이 필요한 손님은 매니저에게 알려 주십시오. 익히지 않거나 설익은 계란이나 육류를 섭취하면 식중독을 일으킬 위험이 높아집니다.

如客人有食物过敏或有特定的饮食要求, 请于点餐时通知餐厅经理。如点选生的或未熟之蛋类或肉类食品, 可能会增加食源性疾病之风险。

# LAND & SEA

肉料理 & 海鮮

육류 및 해산물

地上鮮及海中寶

## Sizzling Mixed Grill Fajita

Chefs Choice Meat Selection, Caramelized Peppers & Onions, Avocado Puree, Salsa, Tortilla

ミックスト・グリル・ファヒータ

シェフのお薦めの肉セレクトション、飴色タマネギとペッパー、アボガドピューレ、サルサ、トルティーヤ

파히타 모듬 구이

셰프 추천 육류, 설탕에 졸인 후추와 양파, 아보카도 푸레, 살사, 또띠야

鐵板墨西哥綜合烤肉

廚師精選肉類, 焦糖辣椒及洋蔥, 牛油果醬, 莎莎醬, 玉米餅

## Chilean Sea Bass

Steamed Rice, Vegetables, Thai Curry Beurre Blanc

チリアンシーバス

ご飯、野菜、タイ風カレーブルーブラン

칠리안 농어

쌀밥, 야채, 타이 카레 뵈르블랑

智利鮭魚

蒸白飯, 蔬菜, 泰式咖喱奶油醬



## Miso Teriyaki Grilled Chicken

Hawaiian Marinade, Fried Rice, Charred Pineapple, Sunny Side Up Egg

味噌照り焼きチキン

ハワイアンマリネ、フライドライス、刻みパイナップル、目玉焼き

미소 테리야끼 그릴 치킨

하와이안 메리네이드, 볶음밥, 구운 파인애플, 계란후라이

味噌照烧烤鸡

夏威夷腌料, 炒饭, 烧菠萝, 太阳蛋

## Seared Salmon

Tomatoes, Capers, Kalamata Olives, Roasted Garlic, Fresh Basil, Kendall-Jackson Chardonnay Broth, Steamed White Rice

サーモンのソテー

トマト、ケイパー、カラマタ・オリーブ、ローストガーリック、フレッシュバジル、シャルドネ・ブイヨン、ライス

팬에 표면만 살짝 익힌 연어

토마토, 케이퍼, 칼라마타 올리브, 구운 마늘, 신선한 바질, 샤도네 수프, 백설기

香煎三文魚

蕃茄, 續隨子, 卡拉马塔橄榄, 烤蒜, 鲜罗勒, 肯德尔·杰克逊霞多丽清汤, 蒸白饭

A customary 10% service charge is applicable on all pricing.

料金には10%のサービスチャージが加算されます。

관례로 모든 가격에 10%의 봉사료가 추가됩니다.

所有定价将加上10%的服务费。



# LAND & SEA

肉料理 & 海鮮  
육류 및 해산물  
地上鮮及海中宝

## Petite Filet Mignon

Seasonal Vegetables, Whipped Potato, Truffle Demi-Glace

プチ・フィレミニオン

季節の野菜、マッシュポテト、トリュフのデミグラスソース

안심 스테이크

제철 야채, 으깬 감자, 송로버섯 데미 글라스

菲力牛排

时令蔬菜, 薯泥, 松露多蜜酱



## MIXED GRILL COMBOS

ミックスト・グリル・コンボ  
모듬 구이 콤보  
混合烧烤套餐

Select (1) Meat Item / (1) Seafood Item  
Accompanied by chef's selection starch choice

下記から肉料理を1品、海鮮を1品お選び下さい。

셰프 추천 스타치가 들어가는 육류 1종류/해물 1종류 선택

选择1款肉类 / 1款海鲜类 配上厨师精选淀粉类

Petite Filet Mignon 6 oz / Ribeye 12 oz /

Lobster Tail / Jumbo Shrimp 3 ea /

Salmon Fillet 6 oz

プチ・フィレミニオン6oz/リブアイ12oz/

ロブスターテイル/ジャンボシュリンプ各3/サーモンフィレ6oz

안심 스테이크 / 꽃등심 12 온스 / 랍스터 꼬리

보리 새우 / 킹크랩 다리살

菲力牛排 6盎司 / 肉眼扒 12盎司 / 龙虾尾 /

珍宝虾 3只 / 三文鱼排 6盎司

A customary 10% service charge is applicable on all pricing.

料金には10%のサービスチャージが加算されます。

관례로 모든 가격에 10%의 봉사료가 추가됩니다.

所有定价将加上10%的服务费。

## 12 OZ Ribeye

Sweet Onion, Peppers, Whipped Potato, Roasted Garlic-Rosemary Gorgonzola Compound Butter

리브아이스테이크 12온스

玉ねぎ、ペッパー、マッシュドポテト、ローストガーリックとローズマリーゴルゴンゾーラ・バター

12온스 립아이 꽃등심

양파, 후추, 으깬 감자, 구운 마늘-로즈마리 고르곤졸라를 섞은 버터

12盎司肉眼扒

甜洋葱, 辣椒, 薯泥, 烤蒜迷迭香古冈左拉芝士调和奶油

## Fish 'n Chips

Budweiser Beer Battered, Steak Fries, Garlic Aioli, Malt Vinegar

피시 앤 칩스

바드바이저어入り衣、ステーキフライドポテト、ガーリックアイオリ、モルトビネガー

피시 앤 칩스

버드 와이저 맥주 반죽, 스테이크 튀김, 마늘 아이올리, 맥아 식초

炸鱼薯条

百威啤酒麵糊, 薯条, 蒜泥蛋黄酱, 麦芽醋

# KIDS MENU

お子様メニュー  
어린이 메뉴 儿童餐



## Spaghetti

Red Sauce, Parmesan Cheese

### スパゲッティ

トマトソース、パルメザンチーズ

### 스파게티

레드 소스, 파마산 치즈

### 意大利面

红酱汁, 帕马森芝士

## Chicken Fingers

Steak Fries or White Rice

### チキンフィンガー

フライドポテト又はご飯

### 치킨 핑거

스테이크 튀김 또는 백미

### 炸鸡条

配薯条或白饭

A customary 10% service charge is applicable on all pricing.

料金には10%のサービスチャージが加算されます。

관례로 모든 가격에 10%의 봉사료가 추가됩니다.

所有定价将加上10%的服务费。

# SWEETS

## デザート 디저트 甜点

### Passion-Fruit Panna Cotta

Fresh Berry

### パッションフルーツのパンナコッタ

新鮮なベリーを添えて

### 패션푸르츠 판나 코타

신선한 베리 샐러드

### 热情果奶冻

新鲜莓果

### Banana Drama

Soft Crust, Banana Custard, Vanilla Whip, Chocolate Crunch

### バナナドラマ

ソフトクラスト、バナナカスタード、バニラホイップ、  
チョコレートクランチ

### 바나나 드라마

소프트 크러스트, 바나나 커스타드, 바닐라 휘핑, 초콜렛 크런치  
梦幻香蕉

软馅饼皮, 香蕉吉士, 香草奶油, 巧克力碎片

### Gelato

See Waiter on Today's Flavors

ジェラート (当日のフレーバーはウェイターまでお尋ねください)

### 젤라토

오늘의 메뉴는 웨이터에게 물어보십시오.

### 意式雪糕

請詢問服务员今天之口味



# Margaritas, Mojitos & Mix

## MEXI-BULLDOG MARGARITA

Jose Cuervo Tequila, Lime, Orange,  
Triple Sec-blend / Pony Corona Beer Sombrero

### メキシカンブルドックマルガリータ

ホセ・クエルボテキーラ、ライム、オレンジ、トリプルセック  
ブレンド/ポニーコロナビールソンブレロ

### 멕시코-불도그 마르가리타

호세 쿠엘보 데킬라, 라임, 오렌지, 프리플 섹 - 블렌드 /  
포니 코로나 비어 솜브레로

### 墨西哥斗牛犬玛格丽特

墨西哥快活龙舌兰酒, 酸橙, 橙, 橙味利口酒-混合 / 科罗  
娜啤酒

## BLACKBERRY MOJITO

Fresh Blackberries, Liquid Syrup, Cruzan Black  
Raspberry Rum, Lime, Soda Fizz

### ブラックベリーモヒート

フレッシュブラックベリー、シロップ、クルーザンブラック  
ラズベリーラム、ライム、ソーダフィズ

### 블랙베리 모히토

신선한 블랙베리, 액체 시럽, 크루잔 블랙 라즈  
베리 럼, 라임, 탄산음료

### 黑莓莫吉托

鲜黑莓, 糖浆, 聖克魯斯黑莓朗姆酒, 酸橙, 苏打汽水



## BANANA COLADA WHIP

Cruzan Banana & Coconut Rum, Fresh Banana,  
Coconut Syrup

### バナナコラーダホイップ

クルーザンバナナ&ココナッツラム、フレッシュバナナ、ココナツ  
ツシロップ

### 바나나 콜라다 휘프

크루잔 바나나 & 코코넛 럼, 바나나, 코코넛 시럽  
香蕉飘香

聖克魯斯香蕉及朗椰子姆酒, 鲜香蕉, 椰子糖浆

## LYCHEE MARGARITA

Jose Cuervo Tequila, Lychee Fruit Puree, Triple Sec, Lime

### 라이치マルガリータ

ホセ・クエルボテキーラ、ライチフルーツピューレ、  
トリプルセック、ライム

### 리치 마르가리타

호세 쿠엘보 데킬라, 리치과일/푸레, 트리플 섹, 라임  
荔枝玛格丽特

墨西哥快活龙舌兰酒, 荔枝果肉, 橙味利口酒, 酸橙

## SPARKLING SANGRIA

Asti Spumanti Sparkling Wine, Pineapple Dice & Splash  
스파크링상그리아

아스티스부만테 스파크링 와인, 파인애플다이스  
&스플래시

### 스파클링 상그리아

스파클링 와인, 파인애플 다이스 앤 스프래시  
起泡桑格利亚

阿斯蒂起泡葡萄酒, 菠萝粒及汁

A customary 10% service charge is applicable on all pricing.

料金には10%のサービスチャージが加算されます。

관례로 모든 가격에 10%의 봉사료가 추가됩니다.

所有定价将加上10%的服务费。

# Margaritas, Mojitos & Mix

## MANGO MARGARITA

Patron Silver Tequila, Mango Puree,  
Triple Sec, Lime Juice

### 망고-말가리타

파트론실버테키라, 망고-  
퓨어, 트리플섹, 라임주스  
망고 마르가리타

호세 쿠에르보 데킬라, 망고 퓨레, 트리플  
섹, 라임 주스 보드카, 바카디 수페리어 럼,  
트리플 섹, 스위트 앤 사우어, 코크

### 芒果玛格丽特

培恩银龙舌兰酒, 芒果果肉, 橙味利口酒,  
酸橙汁



## PINK LEMONADE

Pink Grapefruit Vodka, Muddled Strawberries,  
House Lemonade

### 핑크레모네이드

핑크그레이프フルーツヴォッカ, 스트로베리,  
하우스레모네이드

### 핑크 레몬에이드

핑크 자몽 보드카, 머들 스트로베리, 하우스 레몬에이드  
粉红柠檬水

粉红葡萄柚伏特加, 草莓果肉, 自家柠檬水

## MIMOSA MOJITO

Fresh Orange, Liquid Syrup, Cruzan Orange Rum,  
Asti Spumanti Sparkling Wine Fizz

### 미모사 모히토

프레스쇼오렌지, 시럽, 크루잔오렌지럼,  
아스티스푸만테스파크링 와인 피즈

### 미모사 모히토

오렌지, 리퀴드 시럽, 크루잔 오렌지 럼, 아스티 스푸만테 크  
파클링 와인

### 含羞草莫吉托

鲜橙汁, 糖浆, 圣克鲁斯橙朗姆酒, 阿斯蒂起泡葡萄酒

A customary 10% service charge is applicable on all pricing.

料金には10%のサービスチャージが加算されます。

관례로 모든 가격에 10%의 봉사료가 추가됩니다.

所有定价将加上10%的服务费。



# Sea Breezes

## TROPICAL PUNCH

Orange, Pineapple, Guava, Cranberry Splash, Grenadine

### 트로피칼펀치

오렌지, 파인애플, 구아바, 크랜베리스플래시,  
그레나딘

### 트로피칼 펀치

오렌지, 파인애플, 구아바, 크랜베리 스플래시, 그레나딘

### 熱帶雞尾酒

橙, 菠萝, 番石榴, 蔓越莓汁, 红石榴糖浆

## PEACHIE BELINI

Peach Syrup, 7-Up, Fresh Lemon

### 피치벨리니

피치시럽, 7업, 신선한 레몬

### 피치 시럽, 세븐업, 신선한 레몬

### 香桃貝利尼

桃糖浆, 七喜, 鲜柠檬

## STRAWBERRY LEMON-LIME

Strawberry Puree, Lime Squeeze, Lemonade

### 스트로베리레몬-라임

스트로베리퓨어, 라임스퀴즈, 레모네이드

### 스트로베리 레몬-라임

딸기 퓨레, 라임 주스, 레몬에이드

### 草莓柠檬

草莓果肉, 酸橙汁, 柠檬水



# STILL/SPARKLING WATER

500 ML Aqua Panna / San Pellegrino / Fiji  
1000 ML Aqua Panna / San Pellegrino

スティル/スパークリングウォーター  
アクアパンナ500ML / サンペレグリーノ / フィジー  
アクアパンナ1000ML / サンペレグリーノ

## 생수/소다수

아쿠아 파나 500ml / 산 펠레그리노 500ml / 피지 500ml  
아쿠아 파나 1000ml / 산 펠레그리노 1000ml

## 蒸馏水 / 气泡水

500毫升普娜天 / 圣沛黎洛 / 斐济  
1000毫升普娜天 / 圣沛黎洛

# BEER

### STANDARD

Miller Lite, Budweiser, Bud Light

### スタンダード

バドワイザー、バドライト、ミラーライト

### 일반

밀러 라이트, 버드와이저, 버드 라이트

### 标准

美乐淡啤, 百威, 百威淡啤

### PREMIUM

Heineken, Asahi Super Dry, Corona

### プレミアム

ハイネケン、アサヒスーパードライ、コロナ

### 프리미엄

하이네켄, 아사히 슈퍼 드라이, 코로나

### 优质

喜力, 朝日, 科罗娜

# SOFT DRINKS

Coke, Diet Coke, Sprite, Iced Tea, Oolong Tea

### ソフトドリンク

コーラ、ダイエットコーラ、Sprite、

アイスティー、ウーロン茶

### 탄산음료

코크, 다이어트 코크, 스프라이트, 아이스 티,

우롱차

### 汽水

可口可乐, 健怡可口可乐, 雪碧, 冰茶, 乌龙茶

# JUICES

Apple, Guava, Orange, Pineapple, Cranberry

### ジュース

アップル、グアバ、オレンジ、パイナップル、クランベリー

### 주스

사과, 구아바, 오렌지, 파인애플

### 果汁

苹果, 番石榴, 橙, 菠萝, 蔓越莓

A customary 10% service charge is applicable on all pricing.

料金には10%のサービスチャージが加算されます。

관례로 모든 가격에 10%의 봉사료가 추가됩니다.

所有定价将加上10%的服务费。



## BUBBLES 스파클링그 气泡酒

Woodbridge by Robert Mondavi Brut, Napa Valley, California

우드브리ッジby로버트·몬다비·브리윅트, 나파밸리, 칼리포니아

로버트 몬다비 우드브리지 브릿, 나파밸리 - 캘리포니아

罗伯蒙岱木桥气泡酒, 美国加州纳帕谷

Petalo Moscato, Botega, IT

베타로 모스카토, 보테가, 이탈리아

페탈로 모스카토, 보테가 - 이탈리아

莫斯卡托玫瑰氣泡酒, 意大利波帖卡

Moët et Chandon Ice Impérial Brut, Epernay, FR

모엠티·에·샹돈 아이스 인페리얼 브리윅트, 엘페네, 프랑스

모엠티상동 아이스 임페리얼 브릿, 에페르네 - 프랑스

酩悦粉红香槟, 法国埃佩尔奈

## WHITE WINE 白ワイン 白酒

Danzante Pinot Grigio Venezia, IT

단잔테 피노·그리조 ヴェネツィエ, 이탈리아

단잔테 삐노 그리지오 베네치에 - 이탈리아

露鸕酒庄曼波舞者黑皮诺, 意大利威尼斯區

Kendall-Jackson Vintners Rsv. Sauvignon Blanc, California

켄달 잭슨 빈트너스 리저브 소비뇽블랑, 캘리포니아

肯德尔·杰克逊酒庄精选长相思, 美国加州

肯德尔·杰克逊酒庄精选长相思, 美国加州

Murphy-Goode Sauvignon Blanc, North Coast, California

머피·구드 소비뇽 블랑, 북부 해안, 캘리포니아

墨菲-古蒂长相思, 美国加州北岸

墨菲-古蒂长相思, 美国加州北岸

Kim Crawford Sauvignon Blanc, Marlborough, NZ

킴·크로포드 소비뇽 블랑, 마블로, 뉴질랜드

김 크로포드 소비뇽 블랑, 말보로, 뉴질랜드

金凱福长相思, 新西兰马尔堡

Mantanzas Creek Winery Sauvignon Blanc, Sonoma, California

만탄자스 크릭 와이너리 소비뇽블랑, 소노마, 칼리포니아

만탄자스 크릭 와이너리 소비뇽블랑

马坦萨斯溪酒庄长相思, 美国加州索诺玛

Kendall-Jackson Vintners Rsv. Chardonnay, California

켄달 잭슨 빈트너스 리저브 샤르도네, 캘리포니아

肯德尔·杰克逊酒庄精选霞多丽, 美国加州

肯德尔·杰克逊酒庄精选霞多丽, 美国加州

Robert Mondavi Chardonnay, Napa Valley, California

로버트 몬다비 샤르도네, 나파밸리, 칼리포니아

로버트 몬다비, 샤도네이, 나파밸리 - 캘리포니아

罗伯蒙岱维霞多丽, 美国加州纳帕谷

## RED WINE 赤ワイン 紅酒

Carmel Road Pinot Noir, Monterey, California

카멜로드 피노 누아, 몬테레이, 캘리포니아

카멜로드 피노 누아, 몬테레이, 캘리포니아

卡美尔黑皮诺, 美国加州蒙特里

La Crema Pinot Noir, Sonoma, California

라크레마 피노 누아, 소노마, 캘리포니아

라크레마 피노 누아, 소노마, 캘리포니아

格瑞玛黑皮诺, 美国加州索诺马

Blackstone Merlot, California

블랙스톤 메를로, 캘리포니아

블랙스톤 메를로, 캘리포니아

黑石梅鹿辄, 美国加州

Kendall-Jackson Rsv. Cabernet Sauvignon, California

켄달 잭슨 리저브 까베르네 소비뇽, 캘리포니아

肯德尔·杰克逊精选赤霞珠, 美国加州

肯德尔·杰克逊精选赤霞珠, 美国加州

Robert Mondavi Cabernet Sauvignon, Napa Valley, California

로버트 몬다비 까베르네 소비뇽, 나파밸리, 칼리포니아

로버트 몬다비 까베르네 소비뇽, 나파밸리 - 캘리포니아

罗伯蒙岱赤霞珠, 美国加州纳帕谷

罗伯蒙岱赤霞珠, 美国加州纳帕谷

Silver Oak Cabernet Sauvignon, Napa Valley, California

실버 오크 까베르네 소비뇽, 나파밸리, 칼리포니아

실버 오크 까베르네 소비뇽, 나파밸리 - 캘리포니아

银橡木赤霞珠, 美国加州纳帕谷