

実り MINORI

‘実り’는 ‘결실’, ‘풍요로운 수확’을 의미합니다.
대한민국의 땅과 바다에서 무르익은 가을 식재료를 모아,
풍성한 계절의 결실을 미오만의 방식으로 담아냈습니다.

함안, 울진	연근, 대게
남해, 동해, 제주	오츠쿠리
제주, 양양, 북한산	옥돔, 자연산 송이버섯
남해	텐넨 오츠쿠리
영암, 장흥, 제주, 청송, 스페인	5가지 한입 요리
부안 황호삼 농부, 곡성	1++ 경산 한우 안심, 잎새버섯, 토란
고성, 제주	우니, 알로에, 감태
제주, 나주	당근, 배
호주	이세에비
부안 황호삼 농부, 남해, 동해	한국 토종쌀, 금태, 연어알 한국 토종쌀, 1++ 한우 차돌박이, 가을 버섯
공주, 해남	계절 과일 / 밀크티, 밤 / 스위트 2종

KRW 200,000	2인 이상 주문 가능
+ KRW 150,000	사케 & 와인 7종 페어링 추가

*상기 금액은 부가세가 포함되어 있습니다.

実り MINORI

‘実り’ signifies ‘fruitfulness’ and ‘a bountiful harvest.’
MIO bring together the bounties ripened from the land and sea of Korea
to express the richness of the season.

Haman, Uljin

Lotus Root, Snow Crab

Namhae, Donghae, Jeju

Otsukuri

Jeju, Yangyang, Bukhansan

Tilefish, Matsutake

Namhae

Wild Otsukuri

Yeongam, Jangheung, Jeju,
Cheongsong, Spain

Five Seasonal Bites

Farmer Hwang Hosam of
Buan, Gokseong

1⁺⁺ Hanwoo Beef Tenderloin,
Maitake, Taro

Goseong, Jeju

Sea Urchin, Aloe, Gamtae

Jeju, Naju

Carrot, Pear

Australia

Ise Ebi

Farmer Hwang Hosam of
Buan, Namhae, Donghae

Korean Heirloom Rice, Rosy Seabass,
Ikura, Lotus Root
Korean Heirloom Rice, 1⁺⁺ Hanwoo Beef Brisket,
Autumn Mushrooms

Gongju, Haenam

Seasonal Fruits
Milk Tea, Chestnut / Two Sweets

KRW 200,000

Course menu is served for minimum order of two persons.

+ KRW 150,000

Add 7 Kinds of Sake & Wine Pairing

* All prices are including 10% VAT.