



味悟 ; 맛(味)을 발견하다(悟)

미오는 전통 일식의 정수를 현대적인 감각으로
재해석한 모던 일식 가스트로노미입니다.
최상의 재료와 어우러진 섬세한 테크닉, 미각을 일깨우는
베버리지 마리아주로 일식의 새로운 지평을 열고자 합니다.

정갈하면서도 감각적인 요리로 계절의 풍미를 선사하겠습니다.
오직 미오에서만 느낄 수 있는 맛과 아름다움을
만끽하시기 바랍니다.

MIO is a modern Japanese gastronomy that reinterprets
the essence of traditional Japanese cuisine
through a contemporary lens.

With the finest ingredients, refined techniques,
and beverage pairings, we aim to present
a new horizon of Japanese dining.

Each dish, both delicate and refined, captures the essence of the season.
Indulge in the distinctive flavors and aesthetics found only at MIO.

미오 헤드 셰프 정창엽
MIO Head Chef **Chang-youp Jung**

A La Carte

COLD

 그린 샐러드
Seasonal Green Salad

15,000

 모즈쿠 초회
Sweet and Sour Seaweed Salad

17,000

 마소면 초회
Yam Sour Salad

18,000

어린이 마키 (10pcs)
Kids Maki Roll

25,000

후토마키 (8pcs)
Futomaki

50,000

 비건 마키 (8pcs)
Vegan Maki

40,000

모듬 스시 (10pcs)
Assorted Sushi
* 미니 우동 추가 시 + 15,000원
Add the Mini Udon + KRW 15,000

100,000

모듬 사시미 (23pcs)
Assorted Sashimi

180,000



Vegetarian 베지테리언



Vegan 비건

상기 금액은 부가세가 포함되어 있습니다.
All prices are including 10% VAT.

SUSHI PER PIECE

광어 Halibut	12,000	무늬 오징어 Aori Squid	18,000
참돔 Sea Bream	12,000	청어 Herring	10,000
우니 Sea Urchin	30,000	전갱이 Horse Mackerel	15,000
참치 등살 Tuna Akami	15,000	줄무늬 전갱이 Shima Aji	12,000
참치 뱃살 Tuna Toro	23,000	찐 전복 Steamed Abalone	20,000
고등어 Mackerel	12,000	가리비 Hotate	15,000
바다장어 Sea Eel	12,000	단새우 Sweet Shrimp	12,000
오늘의 생선 Today's Fish	Market Price	교쿠 Egg Castella	6,000



Vegetarian 베지테리언



Vegan 비건

상기 금액은 부가세가 포함되어 있습니다.
All prices are including 10% VAT.

HOT

이나니와 우동, 새우튀김(1pcs)

40,000

Inaniwa Udon, Fried Shrimp

모듬 덴푸라

60,000

Assorted Tempura

제철 생선구이

70,000

Grilled Local Fish

모듬 버섯 솔밥 2인

80,000

Mushroom Hot Pot Rice for Two

1++ 한우 차돌박이 버섯 솔밥 2인

100,000

1++ Hanwoo Beef Brisket Hot Pot Rice for Two

DESSERT

미오 모나카 아이스크림

12,000

MIO Monaka Ice Cream

과일

15,000

Fruits



Vegetarian 베지테리언



Vegan 비건

상기 금액은 부가세가 포함되어 있습니다.
All prices are including 10% VAT.

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 유제품,
메밀, 땅콩, 견과류, 대두, 밀, 글루텐, 루핀,
생선류, 갑각류, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함),
복숭아, 토마토, 아황산류, 머스타드, 셀러리, 깨, 잣 등은 알러지를 유발할 수 있으며,
그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀하여 주시기 바랍니다.

Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.
Chicken, Beef, Pork, Eggs, Dairy, Buckwheat, Peanuts, Nuts, Soybeans, Wheat, Gluten,
Lupin, Fish, Crustaceans, Shrimp, Squid, Shellfish(including Oyster, Abalone, Mussel),
Peach, Tomato, Sulfites, Mustard, Celery, Sesame Seed, and Pine Nut can cause allergic
symptoms.

미오에서는 국내산 넙치, 조피볼락, 민물장어, 고등어, 갈치, 오징어, 두부(대두)
꽃게, 전복, 주꾸미, 생가다랑어, 소고기(한우), 닭고기, 돼지고기, 바다장어, 쌀과
스페인산 참다랑어, 일본산 참돔, 방어, 가리비, 가다랑어 포,
러시아산 명태를 사용합니다.

미오는 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

MIO uses sustainably sourced seafood to contribute to marine environmental protection.