



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**

Lunch Bento Set

3 가지 한입 요리
3 Seasonal Bites

미오 도시락
MIO Bento Box

아나고 찹쌀찜/사시미/아지 난반츠케/송어 구이/버섯 텐동
Anago Sticky Rice/ Sashimi / Aji Nanbantsuke/Masu Yaki/ Mushroom Tendon

* 스시 2pcs & 교쿠 1pc 추가 시 + 20,000원
Add Sushi 2pcs & Egg Castella 1pc + KRW 20,000

사과 크림 모나카 아이스크림
Apple Cream Monaka Ice Cream

KRW 85,000

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

Lunch Course

3 가지 한입 요리
3 Seasonal Bites

사시미
Sashimi

항정살 쇼가야키
Grilled Pork Jowl

새우 감자 만쥬
Shrimp Potato Manju

토종닭, 소금 우동
Chidori Shio Udon

* 스시 2pcs & 교쿠 1pc 추가 시 + 20,000원
Add Sushi 2pcs & Egg Castella 1pc + KRW 20,000

사과 크림 모나카 아이스크림
Apple Cream Monaka Ice Cream

KRW 100,000



와인 3 페어링 추가 시 + 80,000원 (1인 기준)

Add Wine 3 Pairing + KRW 80,000 (per person)

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

Lunch Sushi Course

3 가지 한입 요리

3 Seasonal Bites

사시미

Sashimi

제철 생선구이

Grilled Local Fish

1차 스시 (4pcs)

1st Sushi

아게모노

Agemono

2차 스시 (4pcs) & 미소장국

2nd Sushi & Miso Soup

* 미니 우동 추가 시 + 15,000원

Add Mini Udon + KRW 15,000

사과 크림 모나카 아이스크림

Apple Cream Monaka Ice Cream

KRW 120,000



와인 3 페어링 추가 시 + 80,000원 (1인 기준)

Add Wine 3 Pairing + KRW 80,000 (per person)

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

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

100,000

* 미니 우동 추가 시 + 15,000원

Add the Mini Udon + KRW 15,000



Vegetarian 베지테리언



Vegan 비건

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

HOT

이나니와 우동, 새우튀김(1pcs) Inaniwa Udon, Fried Shrimp	40,000
토종닭, 소금 우동 Chidori Shio Udon	45,000
민물장어 덮밥 Grilled Unagi on Rice	60,000
 모듬 버섯 솔밥 2인  Mushroom Hot Pot Rice for Two	80,000

DESSERT

 미오 모나카 아이스크림 MIO Monaka Ice Cream	12,000
 과일 Fruits	15,000



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.