

# MI 味 *Dinner Course*

안동, 북해도  
Andong, Hokkaido

산마,우니  
Yam, Sea Urchin

남해, 동해, 제주  
Namhae, Donghae, Jeju

사시미  
Sashimi

통영, 완도  
Tongyeong, Wando

굴, 매생이, 계란  
Oyster, Korean Seaweed, Egg

제주, 남해, 부산  
Jeju, Namhae, Busan

5 가지 한입 요리  
5 Seasonal Bites

완도, 남해  
Wando, Namhae

전복, 섭, 미역, 찹쌀  
Abalone, Wild Mussel, Wakame, Sticky Rice

제주, 부안 황호삼 농부  
Jeju, Buan Hwang Ho-sam Farmer

1++ 한우 (BMS NO9) 채끝  
Hanwoo Beef (BMS N9) Striploin

남해  
Namhae

시라코 소면  
Shirako Somen

부안 황호삼 농부  
Buan Hwang Ho-sam Farmer

히토메보레 쌀, 돼지감자, 애호박, 새우  
Jerusalem Artichoke, Korean Zucchini, Shrimp Hot Pot Rice

\* 우니 추가 시 + 40,000원 (2인 기준)

\* Add Sea Urchin + KRW 40,000 (For Two Persons)

밀양  
Miryang

딸기  
Strawberry  
크림치즈 젠자이, 바닐라 아이스  
Cream Cheese Zenzai, Vanilla Ice

---

**KRW 150,000**

2인 이상 주문 가능 Course menu is served for minimum order of two persons.

---

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

## 〇 晤 Dinner Course

---

안동, 북해도 Andong, Hokkaido	산마, 우니 Yam, Sea Urchin
남해, 동해, 제주 Namhae, Donghae, Jeju	사시미 Sashimi
통영, 완도 Tongyeong, Wando	굴, 매생이, 계란 Oyster, Korean Seaweed, Egg
남해 Namhae	자연산 사시미 Wild Sashimi
제주, 남해, 부산 Jeju, Namhae, Busan	5 가지 한입 요리 5 Seasonal Bites
고성 제주 Goseong, Jeju	털게, 감굴 Hair Crab, Mandarin
남해 Namhae	시라코 소면 Shirako Somen
부안 황호삼 농부 Buan Hwang Ho-Sam Farmer	겨울무, 은행, 1++ 한우(BMS NO9) 채끝 Radish, Ginkgo Nut, Hanwoo Beef (BMS N9) Striploin
영주 Yeongju	와사비, 홍로 Wasabi, Hongro Apple
부산 Busan	바다장어 Sea Eel
부안 황호삼 농부, 남해 Buan Hwang Ho-sam Farmer, Namhae	히토메 보레 쌀, 덕자 Butter Fish Hot Pot Rice * 우니 추가 시 + 40,000원 (2인 기준) * Add Sea Urchin + KRW 40,000 (For Two Persons)
밀양 Miryang	딸기 Strawberry 크림치즈 젠자이, 바닐라 아이스 Cream Cheese Zenzai, Vanilla Ice

---

**KRW 180,000**

2인 이상 주문 가능 Course menu is served for minimum order of two persons.



사케 & 와인 6종 페어링 추가 시 + 140,000원

Add 6 Kinds of Sake & Wine Pairing + KRW 140,000

---

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

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 글루텐, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알레르기를 유발할 수 있으며, 그 외 알레르기가 있는 고객께서는 미리 말씀하여 주시기 바랍니다.

**Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat, Gluten, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish(including Oyster, Abalone, Mussel), Peach, Tomato, Sulfites and Pine Nut can cause allergic symptoms.**

**Please let us know in advance if you have food allergies or dietary requirements.**

미오에서는 국내산 넙치, 조피볼락, 민물장어, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 전복, 생가다랑어, 쇠고기(한우), 닭고기, 두부(콩), 바다장어, 쌀과 스페인산 참다랑어, 일본산 참돔, 방어, 가리비, 가다랑어 포, 러시아산 명태, 프랑스산 푸아그라를 사용합니다.

미오는 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

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