계절이 시작하는 기운을 담아 전합니다.

정통 일식 전문점 키사라는
초목(草木)이 다시 살아나는 것을 일컫는
계절 속 '시작의 기운'을 뜻하는 이름입니다.

뿌리 깊은 정통 일식에서도
미식의 정수라 불리는 '가이세키' 요리를
현대적인 담음새로 재해석하여
계절의 생기를 오롯이 담은 제철 식재료에 담아냅니다.

키사라만의 정교한 미식 기술이 담긴
다채로운 색과 맛을 여유롭게 즐기는
품격 있는 만찬의 시간으로 여러분을 초대합니다.

!

특정 음식에 대해 알레르기가 있거나
특별히 원하시는 메뉴가 있으면 사전에 말씀해주시기 바랍니다.

If you are allergic to any ingredients in particular
or wish to make a special order,
please advise us in advance.

키사라 조찬
KISARA Breakfast Set Meal

조찬 정식 43,000

Morning Set Meal

샐러드, 생선구이, 쯔게모노, 자왕무시, 산마와 나또, 쌀밥과 미소장국, 후식

나베 정식 55,000

Hot Pot Set Meal

샐러드, 쯔게모노, 자왕무시, 쌀밥과 나베(지리 또는 매운탕), 후식

* 이용일 하루 전까지 사전 예약 시에 한해 주중(월-금) 7시~10시 이용이 가능합니다.

특선 코스
Special Lunch Course

전채
Appetizer

계절 생선회
Seasonal Sashimi

튀김
Seasonal Fish Tempura

일품 식사
(대구냄비, 장어덮밥과 우동, 생선구이 중 택 1)
Seasonal Special Rice
(Codfish and Vegetable Hot Pot, Broiled Eel on Rice, Broiled Seasonal Fish)

후식
Dessert

100,000

스시 코스
Assorted Sushi Course

전채
Appetizer

계절 생선회
Seasonal Sashimi

첫번째 초밥
First Sushi (5pcs)

계절 생선구이
Grilled Seasonal Fish

두번째 초밥과 우동
Second Sushi (5pcs) and Udon

후식
Dessert

125,000

오마카세 코스
Chef's Choice Lunch Course

전채
Appetizer

계절 맑은 국
Seasonal Soup

계절 생선회
Seasonal Sashimi

튀김요리
Deep Fried Dish

특선요리
Chef's Special Dish

특선 식사
Chef's Special Rice

후식
Dessert

150,000

* 매일 가장 신선한 재료를 골라 요리하여 메뉴가 변경될 수 있습니다.
The course menu may be changed depending on the supply and demand of food ingredients.

일식의 조화로운 맛

화和 코스
Hwa Course

전채
Appetizer

계절 맑은 국
Seasonal Broth

계절 생선회
Special Sashimi

구이 요리
Broiled Dish

튀김 요리
Tempura

특선 요리
Chef's Special Dish

식사
Seasonal Special Rice

후식
Dessert

150,000

계절의 신선함 그대로

순旬 코스

Shoon Course

전채
Appetizer

계절 맑은 국
Seasonal Broth

계절 생선회
Special Sashimi

구이 요리
Broiled Dish

튀김 요리
Deep Fried Dish

특선 요리
Chef's Special Dish

특선 식사
Chef's Special Rice

후식
Dessert

200,000

정통 가이세키 코스
Signature KAISEKI Course

핫슨
Assorted Seasonal Appetizer Platter

계절 샐러드
Seasonal Salad

계절 맑은 국
Seasonal Soup

계절 사시미
Seasonal Sashimi

튀김요리
Deep-fried Dishes

구이요리
Grilled Dishes

특선요리
Chef's Special Dish

계절 솥밥 식사
Seasonal Hot Pot Rice

후식
Dessert

250,000

* 매일 가장 신선한 재료를 골라 요리하여 메뉴가 변경될 수 있습니다.
The course menu may be changed depending on the supply and demand of food ingredients.

* 코스에 어울리는 주류를 추천 받길 원하시면 주문 시 말씀해주세요.
If you wish to recommend a special beverage pairing with this course, please advise us in advance.

일품요리
A La Carte

구이 요리 Main Dish

장어 구이 Broiled Eel		100,000
은대구 구이 Broiled black Cod		80,000
한우 등심 스테이크 Korean Beef Sirloin Steak		75,000

곁들임 요리 Side Dish

특선 모둠 생선회 Special Assorted Sashimi		250,000
모둠 초밥 Assorted Sushi		75,000
모둠 튀김 Assorted Sushi		70,000
후토마키 Jumbo Roll	1 Roll	55,000
누드 후토마키 Inside out Jumbo Roll	1 Roll	55,000

일품요리
A La Carte

식사 Rice Dish

대구냄비(지리, 간국, 탕) *Codfish and Vegetable Hot Pot*	75,000
장어덮밥 *Broiled Eel on Rice*	80,000
특선 회덮밥 *Special Raw Fish Bibimbap*	80,000

후식 Dessert

단팥모나카 *Sweet Red Bean Monaka*	18,000
계절 과일 *Seasonal Fruits*	18,000
아이스크림 *Ice Cream*	12,000
커피 또는 차(커피, 캐모마일, 매실) *Coffee or Tea (Chamomile, Green Plum)*	6,000

일본술
Sake

준마이 다이긴죠 Junmai Daiginjo

핫카이산 준마이 다이긴죠 공고신 Junmai Daiginjo Hakkaisan Kongoshin	800ml	700,000
쿠보타 만쥬 준마이 다이긴죠 Kubota Manjyu Junmai Daiginjo	720ml	320,000
이소지만 준마이 다이긴죠 Isojiman Junmai Daiginjo	720ml	280,000
본 토쿠센 준마이 다이긴죠 Born "Tokusen" Junmai Daiginjo	720ml	230,000
닷사이 준마이 다이긴죠 45 Dassai Junmai Daiginjyo 45	720ml	150,000
핫카이산 준마이 다이긴죠 Hakkaisan Junmai Daiginjyo	720ml	140,000

준마이 긴죠 Junmai Ginjo

이소지만 준마이긴죠 야마다니시키 Isojiman Junmai Ginjo Yamadanishiki	720ml	220,000
코쿠류 준마이긴죠 Kokuryu Junmai Ginjo	720ml	130,000
요코야마 준마이긴죠 초카라 7 Yokoyama Junmaiginjo Chokara 7	720ml	120,000

일본술
Sake

일본소주 Japanese Shochu

나나쿠보(고구마 소주) Nanakubo Imo(Sweet potato) Shochu	720ml	180,000
카네하치(보리 소주) Kanehachi Barley Shochu	720ml	180,000

미니사케 Mini Bottle Sake

핫카이산 에치고데소로 블루라벨 Hakkaisan 'Echigo de Soro' Blue Label	300ml	45,000
핫카이산 준마이 긴조 호리병 Hakkaisan Junmai Ginjo Hyotanbin	180ml	40,000

하우스 사케 House Sake

히레사케 Hot Sake	35,000
도쿠리 Dokuri	35,000

와인
Wine

샴페인 Champagne, 스파클링 와인 Sparkling Wine

크룩 그랑 뀌베 Krug Grande Cuvee, France	680,000
돔 페리뇽 Dom Perignon Brut, France	530,000
루이 로드레 브륏 프리미에 Louis Roadrerer Brut Premier, France	240,000
모엣샹동 임페리얼 Moet & Chandon Imperial	200,000

화이트 와인 White Wine

샤또 몬텔레나, 나파 밸리 샤도네이 Chateau Montelena Chardonnay, USA	420,000
파 니안테, 샤도네이 Far Niente Winery Cave Collection Chardonnay, USA	350,000
그리기치 힐스 샤도네이 Grgich Hills Estate Grown Chardonnay, USA	270,000
부샤 빼레 비스 뿌이 퓌세 Bouchard Pere & Fils Pouilly Fuisse, France	180,000
윌리엄 페브르, 샤블리 William Fevre, Chablis, France	170,000
클라우디 베이 소비뇽 블랑 Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand	150,000
알테사 로스 까네도스 샤도네이 Artesa Los Carneros Chardonnay, USA	130,000
마르코 펠루가 콜리오 몽그리스 피노 그리지오 Marco Felluga Collio Mongris Pinot Grigio, Italy	100,000

와인
Wine

레드 와인 Red Wine

오르넬라이아 Ornellaia, Italy	680,000
라 뿌스 도르,볼네이 프르미에 크뤼 끌로 드 라 부스 도르 Domaine de la Pousse d'Or Volnay 1er Cru Clos de la Bousse d'or, France	550,000
케이머스 까베르네 소비뇽 Caymus Vineyards Cabernet Sauvignon, USA	380,000
샤또 딸보 Chateau Talbot, France	330,000
덕혼 나파밸리 까베르네 쇼비뇽 Duckhorn Vineyards Napa Valley Cabernet Sauvignon, USA	240,000
텍스트 북 빈야드 멜롯 Scenic Root Winegrowers Textbook Vineyards Merlot, USA	180,000
가야, 카마르칸다 프로미스 Gaja Ca'Marcanda PROMIS Toscana IGT, Italy	180,000
로버트 몬다비, 까베르네 소비뇽 Robert Mondavi Cabernet Sauvignon, USA	180,000
체끼 끼안티 클라시코 리제르바 Cecchi, Finest Chianti Classico Riserva	160,000
그랜트 버지 미암바 바로사 쉬라즈 Grant Burge Miamba Barossa Shiraz	100,000
브래드 & 버터, 메를로 Bread&Butter, Merlot	90,000

음주류
Beverage

한국주 Korean Liquor

화요 41도 Hwa Yo 41 (ALC.41%)		85,000
화요 25도 Hwa Yo 25 (ALC.25%)		55,000
일품진로 Ilpoom Jinro		65,000
소주(참이슬, 처음처럼, 진로 이즈 백) Soju (Chamisul, Chum Churum, Jinro Is Back)		20,000

맥주 Beer

기린(생맥주) Kirin (Draft)	360ml	16,000
클라우드 / 테라 Kloud / Terra		12,000
카스 Cass		12,000

음료 Soft Drink · Water

산펠레그리노 San Pellegrino	500ml	10,000
페리에(플레인) Perrier		8,000
지리산수 Jirisan Water	500ml	5,000
콜라 / 스프라이트 Coke / Sprite		6,000

내일의 자연을 위한
키사라의 약속

지역 농가와의 선순환을 위해
가장 신선한 제철 식재료를 사용합니다.

—

우리 땅에서 함께 살아가는
생명의 소중함을 알기에
지속 가능한 식재료를 엄선합니다.

—

최적량의 식재료 사용으로
지속 가능한 식탁을 꿈꿉니다.