

코스메뉴 코스

사시미 3종

오늘의 특선 사시미 3종류

와규우니

신선한 와규 사시미를 걸만 바삭하게 덴푸라로 튀겨 성게알 사시미를 올린 킨카의 시그니처 요리

에비마요

바삭하게 튀긴 알새우 튀김과 스파이시 토마토 스파이시 마요네즈

아부리셔스

오사카 식으로 틀에 넣어 만든 후, 겉을 토치로 구운 연어, 고등어, 새우, 와규, 장어 초밥

아라시루

생선의 뼈를 우려서 육수를 만든 미소시루

맛차 크림브륄레 또는 아이스크림 (녹차/초코) 중 택 1

킨카의 시그니처 디저트 1종

35 / 인

사시미 3종

오늘의 특선 사시미 3종류

카이센 차완무시

신선한 해산물이 듬뿍 들어간 일본식 에그 커티드

로스프비프

업선된 1등급 소고기를 저온에서 수비드 조리하여 미소샤워크림, 레드와인 얼그레이 소스에 곁들여 먹는 냉채 에피타이저 요리

와규우니

신선한 와규 사시미를 걸만 바삭하게 덴푸라로 튀겨 성게알 사시미를 올린 킨카의 시그니처 요리

에비마요

바삭하게 튀긴 알새우 튀김과 스파이시 토마토 스파이시 마요네즈

아부리셔스

오사카 식으로 틀에 넣어 만든 후, 겉을 토치로 구운 연어, 고등어, 새우, 와규, 장어 초밥

아라시루

생선의 뼈를 우려서 육수를 만든 미소시루

맛차 크림브륄레 또는 아이스크림 (녹차/초코) 중 택 1

킨카의 시그니처 디저트 1종

55 / 인