



JW MARRIOTT

SEOUL

JW Marriott Seoul

176 Sinbanpo-ro, Seocho-gu, Seoul 06546, South Korea

Tel +82.2.6282.6262 | www.jwmarriottseoul.com



KAISEKI

LUNCH

HATSUHANA

初花

계절 진미
季節の小鉢
Seasonal appetizer

오늘의 생선회
本日のお造り
Sashimi of the day

버섯소스를 곁들인 산마 만쥬
長芋饅頭 木野子の餡かけ
Yam cake with mushroom sticky sauce

계절생선 유안구이와 보리멸 튀김
季節の魚の幽庵焼きと鱧の天ぷら
Grilled seasonal fish with yuan-sauce and sillago fish tempura

성게알과 김을 곁들인 따뜻한 소바
雲丹と海苔の温かい蕎麦
Soba noodles in hot dashi broth with sea urchin and laver seaweed

or

참치 낫토 소바
鮪納豆蕎麦
Cold soba noodles topped with natto (fermented soy bean) and tuna sashimi

or

민물장어와 가지를 곁들인 따뜻한 우동
鰻と茄子を乗せた温かいうどん
Udon noodles in hot dashi broth with grilled unagi eel and eggplant

참쌀경단과 바닐라 아이스크림을 곁들인 단팥죽
白玉クリーム善哉
Shiratama mochi and vanilla ice cream with sweet adzuki beans

120,000

광어, 도미, 조피볼락, 장어, 낙지, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 콩, 한우쇠고기, 쌀 (국내산)

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란 섭취는 식중독의 원인이 될 수 있습니다.

메뉴에 표기된 가격은 원화 기준이며, 10% 봉사료와 10% 세금이 포함되어 있습니다. 팁은 정중히 사양합니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

The prices of the menus are in Korean Won and include 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.

SHIROTAE

白栲

계절 진미
季節の小鉢
Seasonal appetizer

오늘의 맑은국
本日の吸い物
Clear soup of the day

타마유라 특선사시미와 도시락
玉響松花堂弁当
Tamayura Lunch Box and sashimi

가을야채가 곁들여진 도미 솔밥
秋野菜と紅葉鯛の土鍋御飯
Seabream clay pot rice with seasonal vegetables

몽블랑 푸딩
モンブランプリン
Mont Blanc pudding

150,000

광어, 도미, 조피볼락, 장어, 낙지, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 콩, 한우쇠고기, 쌀 (국내산)

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란 섭취는 식중독의 원인이 될 수 있습니다.

메뉴에 표기된 가격은 원화 기준이며, 10% 봉사료와 10% 세금이 포함되어 있습니다. 팁은 정중히 사양합니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

The prices of the menus are in Korean Won and include 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.

YOSHINO

吉野

전채 3종

前菜 三種

Three seasonal appetizers

자연송이와 금태 맑은국

赤むつと松茸の吸い物

Clear soup with matsutake mushroom and akamutsu (seaperch)

프리미엄 모듬 생선회

本日のお造り 三種

Three varieties of premium sashimi of the day

갈치 짬뽕구이와 자연송이 튀김

太刀魚の薫焼き 松茸のフライ

Hay-smoked ribbon fish and fried matsutake mushroom

산초 양소스를 곁들인 민물장어

鰻と茄子 有馬山椒餡

Grilled unagi eel with sansho pepper sticky sauce

한우 스테이크 덮밥

牛ステーキの小丼

Hanwoo beef steak rice bowl

or

모듬 스시

握り鮨と巻物

Assorted sushi and maki rolls

타마유라 화과자와 계절 과일

玉響特製和菓子と季節の果物

Tamayura special wagashi (traditional confectionary) and seasonal fruit

190,000

꿩어, 도미, 조피볼락, 장어, 낙지, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 콩, 한우쇠고기, 쌀 (국내산)

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란 섭취는 식중독의 원인이 될 수 있습니다.

메뉴에 표기된 가격은 원화 기준이며, 10% 봉사료와 10% 세금이 포함되어 있습니다. 팁은 정중히 사양합니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

The prices of the menus are in Korean Won and include 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.

DINNER

AFUMI

淡海

전채

前菜

Appetizer

오늘의 맑은국

本日の吸い物

Clear soup of the day

프리미엄 모듬 생선회

本日のお造り 七種

Seven varieties of premium sashimi of the day

성게알 크림소스를 곁들인 보리새우와 가리비 관자

車海老と帆立の雲丹クリームソース

Kuruma prawn and scallop with sea urchin cream sauce

밤 소스를 곁들인 산마 만쥬

長芋饅頭 丹波餡 山葵

Yam cake with chestnut sticky sauce

자연송이와 흰살생선 프라이

松茸と白身魚のフライ

Deep-fried matsutake mushroom and white meat fish

오늘의 소바와 미니 연어이쿠라 덮밥

本日の蕎麦 鮭御飯

Soba noodles of the day and small rice bowl with salmon and salmon roe

바닐라 아이스크림을 곁들인 따뜻한 고구마 양갱

芋羊羹の焼きたてきんつばアイスを添えて

Sweet potato jelly with vanilla ice cream

250,000

광어, 도미, 조피볼락, 장어, 낙지, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 콩, 한우쇠고기, 쌀 (국내산)

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란 섭취는 식중독의 원인이 될 수 있습니다.

메뉴에 표기된 가격은 원화 기준이며, 10% 봉사료와 10% 세금이 포함되어 있습니다. 팁은 정중히 사양합니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

The prices of the menus are in Korean Won and include 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.

FUJINAMI

藤波

전채

前菜

Appetizer

프리미엄 모듬 생선회

本日のお造り 三種

Three varieties of premium sashimi of the day

가을 고등어로 맛을 낸 맑은 국

秋鯖船場仕立ての吸い物

Clear soup with mackerel

여수 갯장어 타래 구이

鱧の八幡巻き

Grilled Yeosu Hamo (pike conger)

프리미엄 모듬 스시 1차

鮭盛り合わせ一皿目

First selection of premium sushi

자연송이를 넣은 스키야키 풍의 한우요리

焼き茄子と牛ヒレ肉 松茸のすき焼き風

Sukiyaki-style Hanwoo beef with matsutake mushroom

프리미엄 모듬 스시 2차

鮭盛り合わせ二皿目

Second selection of premium sushi

미니 해산물 덮밥

ミニ海鮮丼

Small rice bowl with fresh seafood

밤앙금을 넣은 모나카 아이스크림과 계절과일

栗餡入りアイス最中と季節の果物

Monaka wafer ice cream with marron paste and seasonal fruit

250,000

광어, 도미, 조피볼락, 장어, 낙지, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 콩, 한우쇠고기, 쌀 (국내산)

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란 섭취는 식중독의 원인이 될 수 있습니다.

메뉴에 표기된 가격은 원화 기준이며, 10% 봉사료와 10% 세금이 포함되어 있습니다. 팁은 정중히 사양합니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

The prices of the menus are in Korean Won and include 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.

FUJI

不尽

전채

前菜

Appetizer

여수 갯장어와 자연송이 도빙무시

鱧と松茸の土瓶蒸し

Matsutake mushroom and Yeosu Hamo (pike conger) broth in earthenware teapot

프리미엄 모듬 생선회

本日のお造り 三種

Three varieties of premium sashimi of the day

가을 향기의 모듬 구이

秋の吹き寄せ盛り

Seasonal grilled platter

성게알 양소스를 곁들인 전복과 연근찜

鮑と蓮根餅の雲丹餡かけ

Steamed abalone and lotus root with sea urchin sticky sauce

제주 은갈치와 마 튀김

太刀魚 長芋の唐揚げ

Deep-fried ribbon fish and yam

가을 꽃게 솔밥

渡り蟹の土鍋御飯

Flower crab clay pot rice

타마유라 화과자와 계절과일과 matcha

玉響特製和菓子と季節の果物 抹茶

Tamayura special wagashi (traditional confectionary), seasonal fruit, and matcha

280,000

광어, 도미, 조피볼락, 장어, 낙지, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 콩, 한우쇠고기, 쌀 (국내산)

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란 섭취는 식중독의 원인이 될 수 있습니다.

메뉴에 표기된 가격은 원화 기준이며, 10% 봉사료와 10% 세금이 포함되어 있습니다. 팁은 정중히 사양합니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

The prices of the menus are in Korean Won and include 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.