

THE RIVERSIDE HOTEL

SEOUL



[통 합 원 산 지]

쌀 : 국산 배추 : 국산 뱀장어 : 국산 두부 : 국산 고추가루 : 중국산
쇠고기 : 국내산 한우 채끝등심 / 호주산 와규
참돔 : 일본산 농어 : 중국산 전갱이 : 국산 전복 : 국산
다랑어 : 원양산 가리비 : 중국산



가이세키 요리(会席料理)

에도시대부터 연회에서 제공된 정식코스

가이세키 요리는 제철 재료를 사용하며
육미(六味, 단맛 · 쓴맛 · 신맛 · 짠맛 · 매운맛 · 감칠맛),
오색(五色, 흰색 · 검은색 · 녹색 · 적색 · 노란색),
오방(五房, 구이 · 조림 · 찜 · 튀김 · 회)의
균형을 맞추는 것이 특징입니다.

즉 음식마다 서로 같은 재료, 같은 요리법,
같은 맛이 중복되지 않고 다채로운 구성으로 준비합니다.

정성과 아름다움의 정수를 담아 어디서도 쉽게 접해보지 못한
7가지 코스 요리의 정점을 경험하실 수 있습니다.

맛의 조화와 식감, 담아내는 도기와 담음새까지 하나하나 감동과 예술의 경지를 느끼실 수 있습니다.





かわべ 카와베 가이세키코스 (会席料理)

₩ 170,000

先付 사키즈케 -

구운 가리비와 표고버섯, 오크라, 꽃송이버섯
炙りホタテと椎茸、オクラ、花びら茸

前菜 젠사이 -

1. 가지, 열갈이무침 茄子、山東菜おひたし
2. 단호박소면과 해파리, 여주 かぼちゃ素麺とクラゲ、ゴーヤ
3. 오리로스조림 합鴨로스煮
4. 게살, 참마, 두부피 튀김 カニの身、山芋、湯葉の揚
5. 단호박두부와 성게알, 연어알, 차빌
かぼちゃ豆腐とウニ、イクラ、チャービル

椀物 완모노 - 갯장어, 완두콩 맑은국

ハモ、エンドウ豆スープ

お造り 오즈쿠리 - 계절 사시미 5종 季節の刺身5点盛り

強肴 시이자카나 - 소고기목련잎구이 牛肉朴葉焼き

食事 쇼쿠지 - 냉봉장어차즈케 冷やし穴子茶漬け

デザート 디저트 - 얼그레이아이스와 계절과일

アールグレイアイスと季節の果物