

Korean restaurant

무궁화



Lunch & Dinner

중·석식 中·夕食

우거지 갈비탕 (소고기:미국산) beef rib soup with cabbage / 白菜カルビタン ※Allergy Warning(알레르기 주의) : Soybean(대두), Beef(쇠고기)	₩18,000
전복죽 (전복:국내산) Abalone soup / アワビ粥 ※Allergy Warning(알레르기 주의) : Shellfish(조개류)	₩18,000
참가자미 미역국 (참가자미:국내산) Seaweed soup with a sole / マガレイのワカメスープ ※Allergy Warning(알레르기 주의) : Egg(알류)	₩18,000
안동간고등어정식 (안동간고등어+된장찌개) / (고등어:국내산) / (두부류(콩):미국산) Grilled "ANDONG" salted mackerel / サバの定食 ※Allergy Warning(알레르기 주의) : Soybean(대두), Crab(게), Shrimp(새우), Mackerel(고등어), Shellfish(조개류)	₩23,000
왕갈비탕 (소고기:미국산) Premium beef rib soup / 特カルビタン ※Allergy Warning(알레르기 주의) : Beef(쇠고기), Egg(알류), Soybean(대두)	₩23,000
언양불고기정식 (소고기:국내산 한우) Eonyang bulgogi table d'hote / 彦陽(オンヤン)のプルゴギ定食 ※Allergy Warning(알레르기 주의) : Soybean(대두), Crab(게), Shrimp(새우), Beef(쇠고기), Shellfish(조개류)	₩23,000
산송이와 한우소금구이정식 (소고기:국내산 한우) Grilled korea beef with pine mushroom / 松茸と塩焼き ※Allergy Warning(알레르기 주의) : Soybean(대두), Crab(게), Shrimp(새우), Beef(쇠고기), Shellfish(조개류) Pine Nut(잣)	₩35,000

※저희 한식당에서는 쌀(밥, 죽), 고춧가루, 배추김치(배추, 고춧가루)에 국내산만 사용합니다.

Special menu 특선 메뉴 特選メニュー



봄향기정식(돈불고기 + 해물된장찌개) / (2人以上주문가능)

<돼지고기: 국내산 / 두부(콩): 미국산 / 꽃게: 바레인산>

Pork bulgogi with many kind of spring vegetables

豚プルコギと春作の野菜

₩23,000

※Allergy Warning(알레르기 주의): Soybean(대두), Crab(게), Shrimp(새우), Pork(돼지고기), Shellfish(조개류)



갈치구이정식(갈치구이 + 해물된장찌개)

<갈치: 원양산 / 두부(콩): 미국산 / 꽃게: 바레인산>

Grilled hairtail set meal

たちうおのやきていしょく

₩25,000

※Allergy Warning(알레르기 주의): Soybean(대두), Crab(게), Shrimp(새우), Shellfish(조개류)



봄나물돌솥비빔밥과 계장순두부

<소고기: 미국산 / 돼지고기: 국내산 / 두부(콩): 미국산 / 계장: 국내산>

Hot stone pot bibimbap with spring greens and marinated crab

soft tofu stew

春菜石釜ビビムバとカニ醬軟豆腐

₩25,000

※Allergy Warning(알레르기 주의): Egg(알류), Soybean(대두), Crab(게), Pork(돼지고기), Sulfites(아황산류), Shellfish(조개류)

※저희 한식당에서는 쌀(밥, 죽), 고춧가루, 배추김치(배추, 고춧가루)에 국내산만 사용합니다.

경주버섯한상

Assorted mushroom shabu shabu
キノコ盛り合わせしゃぶしゃぶ

경주버섯한상은,

단석산 일대에서 생산되는 10여가지 버섯으로 모듬 한상을 구성하였습니다
특제육수의 깊은 맛과 쫄깃한 버섯의 식감을 느낄 수 있는 “건강한 밥상”
특급호텔 조리장의 정성을 담은 버섯 한상의 맛을 즐겨보시기 바랍니다.



동충하초와 꿀

Cordyceps & honey

모듬버섯전골

Assorted mushroom hot pot

버섯탕수

Mushroom sweet and sour

진지와 찬

Rice and side dishes

수정과

Dessert (Korean tea)

(2인 이상 주문가능) / (소고기 : 미국산)

₩26,000

※Allergy Warning(알레르기 주의) : Soybean(대두), Beef(소고기)

※저희 한식당은 쌀(밥, 죽), 고춧가루, 배추김치(배추, 고춧가루)에는 국내산만 사용합니다.

Happy Table D'Hote

단란상

전복죽

Abalone rice porridge / あわびの粥

관자해파리냉채와 겨자소스

Muscle jellyfish cold dish and mustard sauce / 貝柱クラゲの冷菜&マスタードソース

갈비찜 (소고기:미국산)

Steamed beef short rib / カルビの蒸し物

민어조기구이

Grilled yellow croaker / イシモチ焼き

해물된장떡배기 (두부류[콩]:미국산 / 꽃게:바레인산)

Soy bean paste stew with seafood / 海産物の味噌鍋

맛깔스런 6가지 반찬

6kinds side dishes / ろくしな飯饌

진지

Steamed rice / ご飯

수정과와 계절과일

Cinnamon punch, seasonal fresh fruits / スジヨングァ, 果物

₩40,000

(2인 이상 주문가능, 사전예약에 한 함)

※Allergy Warning(알레르기 주의)

Soybean(대두), Crab(게), Shrimp(새우), Sulfur Dioxide(아황산류), Beef(쇠고기), Shellfish(조개류)

※밥, 죽(쌀:국내산), 고춧가루:국내산, 배추김치(배추, 고춧가루:중국산)

한식당 **무궁화**

한정식

(상견례상)

전복죽

Abalone rice porridge / あわびの粥

대하선

Steamed Jumbo Shrimps / 海老の蒸し物

삼색전유어

Pan-fried fish, meat and vegetables with egg / 三色煎油魚

생선회 (넙치:국내산)

Raw fish / さしみ

새우와 고구마튀김

Deep fried shrimp & sweet potato / えびてんぷら サツマイモてんぷら

한우 소금구이 (소고기:국내산 한우)

Grilled korean beef cattle / 塩焼き

한우 육회 (소고기:국내산 한우)

Korean-style raw beef / 韓牛ユツケ

메로구이

Grilled sea-bass / やきキチム

기본찬7가지(물김치포함) (장조림[소고기]:호주산)

Standard side dishes(7kinds) / 七つのおかず

진지와 탕

Boiled rice and soup / ご飯とスープ

계절과일

Fresh fruits / フレーシ

수정과

Sweet cinnamon punch / 水正果

₩66,000

(8인 이상 주문가능, 사전예약에 한 함)

※Allergy Warning(알레르기 주의)

Egg(알류), Soybean(대두), Crab(게), Shrimp(새우), Sulfur Dioxide(야황산류), Beef(쇠고기), Shellfish(조개류), Pine Nut(잣)

※저희 한식당은 쌀(밥, 죽), 고춧가루, 배추김치(배추, 고춧가루)에는 국내산만 사용합니다.



Beverages

음료 飲み物

콜라, 사이다 Coke, Cider / ペプシコーラ, 七星サイダー	₩ 4,500
맥주 (Hite, Cass) Beer / 韓国ビール(ハイト)	₩ 7,000
소주 (참소주, 참이슬) Soju / 燒酎(チャミスル)	₩ 7,000
아이리스 비어 (수제맥주) IRIS Beer / アイリスビール	₩ 8,000
화랑 Hwa rang / 花郎(もち米酒)	₩15,400
복분자주 Raspberry ju / 覆盆子酒(木イチゴ)	₩19,800
경주법주 Korean rice wine / 慶州法酒(特別メニュー)	₩24,200

Side-dish 안 주 류 おつまみ類

- 제육볶음 (돼지고기:오스트리아산 + 미국산)** ₩40,000
Spicy pan-fried pork and vegetables / 豚肉炒め
※Allergy Warning(알레르기 주의) : Soybean(대두), Pork(돼지고기)
- 두부김치 (돼지고기:오스트리아산) / 두부류[콩]+미국산** ₩40,000
Tofu with stir-fried kimchi / 豆腐キムチ
※Allergy Warning(알레르기 주의) : Soybean(대두), Pork(돼지고기)
- 골뱅이무침** ₩40,000
Spicy sea snails with fresh vegetables / つぶ貝の和え物
※Allergy Warning(알레르기 주의) : Shellfish(조개류)
- 과일안주** ₩40,000
Fresh seasonal fruits / 果物おつまみ
※Allergy Warning(알레르기 주의) : Peach(복숭아)
- 매운갈비찜 (소고기:미국산)** ₩50,000
Spicy braised short ribs / 辛味カルビの蒸し物
※Allergy Warning(알레르기 주의) : Beef(쇠고기), Soybean(대두)

※저희 한식당에서는 쌀(밥, 죽), 고춧가루, 배추김치(배추, 고춧가루)에 국내산만 사용합니다.

Allergy Warning Information for Side Dishes

찬 류 알레르기 주의 안내

Seasoned Wild Chive 생취나물 : Sesame Oil(참기름), Sesame(깨)
Seasoned Radish 무나물 : Sesame Oil(참기름), Sesame(깨)
Seasoned Eggplant 가지나물 : Sesame Oil(참기름), Sesame(깨)
Spicy Bellflower Root Salad 도라지무침 : Sulfites(아황산류), Squid(오징어), Sesame(깨)
Stir-fried Anchovies 볶음멸치 : Seafood(어패류), Sesame(깨), Sesame Oil(참기름)
Stir-fried Anchovies with Gochujang 고추장 볶음멸치 : Seafood(어패류), Sesame(깨), Soy Sauce(간장), Sesame Oil(참기름)
Seasoned Pumpkin 호박나물 : Shrimp(새우), Sesame(깨), Sesame Oil(참기름)
Whole Cabbage Kimchi 포기김치 : Shrimp(새우), Anchovy Sauce(멸치액젓)
Diced Radish Kimchi 깍두기 : Shrimp(새우), Anchovy Sauce(멸치액젓)
Lotus Root 연근 : Soy Sauce(간장)
Burdock Root 우엉 : Soy Sauce(간장)
Pickled Garlic Stems 마늘쭀지 : Sulfites(아황산류), Soy Sauce(간장)
Seasoned Spinach 시금치 : Sesame Oil(참기름), Sesame(깨)
Seasoned Perilla Shoots 깻잎순 : Sesame Oil(참기름)
Seasoned Winter Cress 월동초 : Sesame Oil(참기름), Sesame(깨), Soybean(대두)
Seasoned Stem Lettuce 궁채 : Perilla Powder(들깨가루), Sesame Oil(참기름)
King Oyster Mushroom 새송이 : Mushroom(버섯), Sesame Oil(참기름)
Matsutake Mushroom 맛타리 : Mushroom(버섯), Sesame Oil(참기름)
Salted Pollock Entrails 창란젓 : Sesame(깨)
Salted Squid 오징어젓 : Squid(오징어), Sesame(깨)
Salted Octopus 낙지젓 : Seafood(어패류), Sesame(깨)
Braised Beef Jangjorim 소고기장조림 : Beef(쇠고기), Soy Sauce(간장)
Seasoned Coastal Hogweed 갯방풍나물 : Sesame Oil(참기름), Sesame(깨)
Braised Eggs 계란조림 : Egg(알류), Soy Sauce(간장)
Young Radish Water Kimchi 열무물김치 : Shrimp(새우), Anchovy Extract(멸치액젓)
Cubed Radish Kimchi 총각김치 : Shrimp(새우), Anchovy Extract(멸치액젓)
Seasoned Soybean Sprouts 콩나물무침 : Peanut(땅콩), Sesame Oil(참기름), Sesame(깨)
Stir-fried Bellflower Root 도라지볶음 : Sesame Oil(참기름), Sesame(깨)
Seasoned Cucumber with Doenjang 오이고추된장무침 : Soybean(대두)
Seasoned Shishito Peppers 파리고추무침 : Wheat(밀), Soy Sauce(간장)
Seasoned Whelk 골뱅이무침 : Sulfites(아황산류), Shellfish(조개류), Soy Sauce(간장)
Seasoned Plum 매실지무침 : Sesame(깨)
Crown Daisy & Tofu Salad 썩갓두부무침 : Soybean(대두), Sesame(깨)
Hijiki & Tofu Salad 툇두부무침 : Soybean(대두), Seaweed(해조류), Sesame(깨)
Pickled Garlic Cloves 알마늘장아찌 : Sulfites(아황산류), Sesame(깨), Garlic(마늘)
Pickled Wild Garlic Leaves 명이나물장아찌 : Sulfites(아황산류), Soy Sauce(간장)
Seasoned Seaweed (Kkosiraegi) 꼬시래기무침 : Anchovy Extract(멸치액젓), Seaweed(해조류), Sesame(깨)
Sweet & Sour Mushrooms 버섯탕수육 : Wheat(밀), Mushroom(버섯), Sulfites(아황산류)
Potato Salad 감자사라다 : Egg(알류), Cucumber(오이), Carrot(당근), Pepper(후추)
Stir-fried Potatoes 감자볶음 : Sesame Oil(참기름), Sesame(깨)
Seasoned Cucumber 오이무침 : Sulfites(아황산류), Anchovy Extract(멸치액젓), Cucumber(오이), Soy Sauce(간장)
Seasoned Webfoot Octopus 짬뽕미무침 : Sulfites(아황산류), Seafood(어패류)
Rolled Omelet 계란말이 : Egg(알류)
Japchae (Stir-fried Glass Noodles) 잡채 : Oyster Sauce(굴소스), Sesame(깨), Shiitake Mushroom(표고버섯), Sesame Oil(참기름)
Seasoned Aralia Sprouts 땅두릅나물 : Sulfites(아황산류)
Water Kimchi (Nabak Kimchi) 나박물김치 : Ginger(생강)
Cinnamon Punch (Sujeonggwa) 수정과 : Cinnamon(계피), Ginger(생강)
Seasoned Aster Scaber (Chamchwi Namul) 참취나물 : Sesame Oil(참기름), Sesame(깨)
Pan-fried Tofu 두부부침 : Soybean(대두)
Shredded Potato Salad 감자채사라다 : Egg(알류), Cucumber(오이), Carrot(당근), Pepper(후추)
Spring Lettuce Pickles 봄동장아찌 : Soy Sauce(간장), Sulfites(아황산류)
Seafood Meatballs (Haemul Donggeurangttaeng) 해물동그랑땡 : Egg(알류), Wheat(밀), Shrimp(새우), Pork(돼지고기), Chicken(닭고기), Squid(오징어), Seafood(어패류)