



JW MARRIOTT

SEOUL

JW Marriott Hotel Seoul

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

Tel +82.2.6282.6262 | www.jwmarriottseoul.com



KAISEKI

HATSUHANA

初花

계절 진미
先付
Seasonal appetizer

타마유라 특선 사시미
玉響 特選お造り
Tamayura special sashimi

전복 햇김 맑은 국
鮑 海苔 お吸い物
Clear soup with abalone and seaweed

제주 옥돔 달래구이 / 죽순 미소아에
濟州甘鯛 姫にら塩焼き / 筍 味噌和え
Grilled Jeju seaperch with wild chive and miso bamboo shoot

도미 마제소바 or 우동 or 소면
桜鯛 混ぜ蕎麦 or うどん or 素麺
Cold soba or udon or thin noodle topped with seabream

우니 추가시 +30,000 won
雲丹 追加 +30,000 won
Add sea urchin +30,000 won

계절 과일 모나카 아이스크림
季節果物 モナカアイス
Seasonal fruit and monaka ice cream

스시 3pcs 추가시 (1인당) + 48,000
Add sushi 3pcs (per person)

스시 5pcs 추가시 (1인당) + 65,000
Add sushi 5pcs (per person)

150,000 Redemption Point
22,800

광어, 도미, 조피볼락, 장어, 낙지, 주꾸미, 고등어, 아귀, 갈치, 오징어, 꽃게, 전복, 방어, 잿방어, 한우쇠고기, 콩, 쌀, 돼지고기, 닭고기, 참다랑어 (국내산), 가다랑어(생가다랑어-국내산, 가츠오부시-일본산), 가리비(아일랜드산)

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.
명시된 차감 포인트는 환율에 따라 달라질 수 있습니다. 메뉴에 표기 된 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 specified redemption points are subject to change according to exchange rates. 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
先付
Seasonal appetizer

타마유라 쇼카도 도시락
玉響 松花堂弁当
Tamayura Shokado bento box

꽃새우 가마솥밥
桜海老 釜飯
Claypot rice with southern rough shrimp

계절 과일 모나카 아이스크림
季節の果物 モナカアイス
Seasonal fruit and monaka ice cream

스시 3pcs 추가시 (1인당) Add sushi 3pcs (per person)	+ 48,000
스시 5pcs 추가시 (1인당) Add sushi 5pcs (per person)	+ 65,000

165,000

Redemption Point
25,100

광어, 도미, 조피볼락, 장어, 낙지, 주꾸미, 고등어, 아귀, 갈치, 오징어, 꽃게, 전복, 방어, 잿방어, 한우쇠고기, 콩, 쌀, 돼지고기, 닭고기, 참다랑어 (국내산), 가다랑어(생가다랑어-국내산, 가츠오부시-일본산), 가리비(아일랜드산)

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.
명시된 차감 포인트는 환율에 따라 달라질 수 있습니다. 메뉴에 표기 된 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 specified redemption points are subject to change according to exchange rates. The prices of the menus are in Korean Won and include 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.

A LA CARTE MENU

		Point Redemption Available
모듬 전채 (5종) 前菜盛り合わせ Appetizer platter		55,000
특선 모듬 사시미 (1인) 特撰造り盛り合わせ Premium sashimi platter	26pcs	300,000
모듬 스시 握り寿司 Nigiri sushi	13pcs	150,000
타마유라 특선 솔밥 (2인) 季節の土鍋御飯 Seasonal claypot rice		180,000
민물장어 덮밥 鰻丼 Grilled unagi eel rice bowl		110,000
해산물 모듬 나베 海鮮寄せ鍋 Mixed seafood hot pot		110,000
오늘의 생선구이 本日の焼き魚 Grilled fish of the day	120g	110,000
모듬 텐푸라 天ぷら盛り合わせ Tempura platter		80,000
새우 텐푸라 えび天ぷら Shrimp tempura	6pcs	60,000

DESSERT

계절 과일 季節果物 Seasonal fruit		12,000
모나카 아이스크림 最中アイスクリーム Monaka ice cream		12,000

* 룸에서 단품메뉴 주문시 룸 차지 30,000원이 발생합니다.

Room charge 30,000won will be added when ordering a la carte menu in the room.

광어, 도미, 조피볼락, 장어, 낙지, 주꾸미, 고등어, 아귀, 갈치, 오징어, 꽃게, 전복, 방어, 잿방어, 한우쇠고기, 콩, 쌀, 돼지고기, 닭고기, 참다랑어 (국내산), 가다랑어(생가다랑어-국내산, 가츠오부시-일본산), 가리비(아일랜드산)

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.

명시된 차감 포인트는 환율에 따라 달라질 수 있습니다. 메뉴에 표기 된 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 specified redemption points are subject to change according to exchange rates. The prices of the menus are in Korean Won and include 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.

FUJI

不尽

계절 진미

先付

Seasonal appetizer

타마유라 특선 자연산 사시미

玉響 天然刺身盛合せ

Tamayura special sashimi with wild-caught fish

놀래미 맑은 국

アイナメ お吸い物

Clear soup with greenling

덕자 미소야끼 / 전복 구이

マナガツオ 味噌焼き / 鮑 炭火焼き

Grilled miso yuanyaki silver pomfret / Abalone

산초 미소 하루마끼

山椒味噌 春巻き

Sansho miso spring roll

금귤 소르베

金柑 ソルベ

Kumquat sorbet

봄야채를 곁들인 우렁찬 한우 안심 샤브

春野菜 韓牛ロース しゃぶしゃぶ

Hanwoo l** tenderloin shabu with seasonal vegetable

지라시 슬밥

ちらし寿司 釜飯

Claypot rice with chirashi

우니 추가시 +30,000 won

雲丹 追加 +30,000 won

Add sea urchin +30,000 won

계절과일 모나카 아이스크림

季節の果物 モナカアイス

Seasonal fruit and monaka ice cream

270,000

Redemption Point

41,000

광어, 도미, 조피볼락, 장어, 낙지, 주꾸미, 고등어, 아귀, 갈치, 오징어, 꽃게, 전복, 방어, 잿방어, 한우쇠고기, 콩, 쌀, 돼지고기, 닭고기, 참다랑어 (국내산), 가다랑어(생가다랑어-국내산, 가츠오부시-일본산), 가리비(아일랜드산)

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.

명시된 차감 포인트는 환율에 따라 달라질 수 있습니다. 메뉴에 표기 된 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 specified redemption points are subject to change according to exchange rates. The prices of the menus are in Korean Won and include 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.

A LA CARTE MENU

		Point Redemption Available
모듬 전채 (5종) 前菜盛り合わせ Appetizer platter		55,000
특선 모듬 사시미 (1인) 特撰造り盛り合わせ Premium sashimi platter	26pcs	300,000
모듬 스시 握り寿司 Nigiri sushi	13pcs	150,000
타마유라 특선 솔밥 (2인) 季節の土鍋御飯 Seasonal claypot rice		180,000
민물장어 덮밥 鰻丼 Grilled unagi eel rice bowl		110,000
해산물 모듬 나베 海鮮寄せ鍋 Mixed seafood hot pot		110,000
오늘의 생선구이 本日の焼き魚 Grilled fish of the day	120g	110,000
모듬 텐푸라 天ぷら盛り合わせ Tempura platter		80,000
새우 텐푸라 えび天ぷら Shrimp tempura	6pcs	60,000

DESSERT

계절 과일 季節果物 Seasonal fruit		12,000
모나카 아이스크림 最中アイスクリーム Monaka ice cream		12,000

* 룸에서 단품메뉴 주문시 룸 차지 30,000원이 발생합니다.

Room charge 30,000won will be added when ordering a la carte menu in the room.

광어, 도미, 조피볼락, 장어, 낙지, 주꾸미, 고등어, 아귀, 갈치, 오징어, 꽃게, 전복, 방어, 잭방어, 한우쇠고기, 콩, 쌀, 돼지고기, 닭고기, 참다랑어 (국내산), 가다랑어(생가다랑어-국내산, 가츠오부시-일본산), 가리비(아일랜드산)

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.

명시된 차감 포인트는 환율에 따라 달라질 수 있습니다. 메뉴에 표기 된 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 specified redemption points are subject to change according to exchange rates. The prices of the menus are in Korean Won and include 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.