



오복  
수산  
참치

# オ복수산참치



### 오복수산 참치

냉장 생참다랑어와  
선동 참다랑어 뱃살 1,2번 사용으로  
카이센동 메뉴와 참치 사시미를  
더욱 더 맛있게  
드실 수 있습니다.



## 카이센동

부드러운 밥 위에  
신선한 해산물을 얹어  
특제 간장소스와  
생와사비를 곁들여 먹는  
덮밥요리



우니 캘리포니아, 캐나다, 페루, 국내산 우니를 산지 제철에 맞게

(성계소) 수입업체에서 직접 공수하여 더욱더 신선한 우니를 제공합니다.

쌀 “경남 최우수 브랜드쌀” 상을 수상하고 고급 스시야에서 사용중인  
동의보감 쌀을 사용합니다.

**해산물** 매일 새벽 노량진, 가락, 인천 도매시장에서 신선한 해산물을  
직접 골고루합니다.

우니



우니 반판 (40-50g) 25,000  
우니 한판 (90-100g) 45,000



우니 도로 이쿠라 관자 에비 59,000  
성게소, 참치 베살, 연어알, 가리비 관자, 단새우

사시미



혼마구로와 제철 숙성사시미  
小 59,000  
中 79,000  
大 99,000



생참치 베살 사시미 59,000  
배꼽살, 오도로, 주도로

추가 사시미



혼마구로 아카미  
(속살)  
15,000



혼마구로 아카미 쪄께  
(속살)  
16,000



혼마구로 오도로  
(대베살)  
27,000



혼마구로 메카도로  
(황새치 베살)  
18,000

코스 요리

1인 79,000 (2인 이상)

아보카도 참치 생연어 타르타르 / 우니 관자 단새우

혼마구로와 제철 숙성사시미

민물장어 네기도로 카나페 / 생연어 가마구이 또는 조림

통새우 탕수 / 미니 장어 덮밥과 복지리탕

단팥 아이스크림

마끼



혼마구로 마끼 19,000



우니 혼마구로 마끼 29,000

일품 요리



아보카도 참치 생연어 타르타르 29,000

참깨, 오리엔탈 소스로 버무린 일품 요리



통새우 탕수 20,000

큼직한 통새우를 이용한 튀김 요리



참마 쪼개 사시미 39,000

특제 간장 소스로 절여, 참마를 곁들인 참치 속살 사시미



소고기 타다끼 35,000

체꼴 등심을 곁만 살짝 구워 풍미를 낸 일품 요리



명란 아보카도 오이 20,000



철판 민물장어구이 35,000



카니미소 구이 9,000



계살크림 고로케 2P 4,000  
4P 8,000



생연어 가마구이 17,000



단팥 모찌리도후 10,000



복지리/복매운탕 25,000



백합탕 20,000



오복  
수산  
참치

## 카이센동



카이센동 22,000  
광어, 생연어, 참치 2종, 한치,  
단새우, 전복, 날치알 등



특선 카이센동 33,000  
카이센동 + 성게소, 연어알, 계살



특선 아부리동 25,000  
겉만 살짝 구워 품미를 더한 카이센동



쭈께 카이센동 25,000  
특제 간장소스에 살짝 절인  
숙성회 및 해산물과 참마, 계란노른자



혼마구로동 27,000  
참치 속살, 참치 뱃살



혼마구로 우니동 39,000  
참치 속살, 참치 뱃살, 성게소, 연어알



혼마구로 사케 이쿠라동 25,000  
참치 뱃살, 참치 속살, 생연어, 연어알



민물장어 명란 사케동 25,000  
민물장어, 참치 속살, 생연어, 명란



사케동 18,000  
생연어, 아보카도



사케 우니 이쿠라동 28,000  
생연어, 성게소, 연어알, 아보카도

## 추가

성게소	10,000	생연어	4,000	단새우	4,000
참치 뱃살	10,000	관자	5,000	민물장어	6,000
참치 속살	6,000	전복	5,000	아보카도	3,000
광어	4,000	연어알	5,000	계란말이	2,000

※밥과 김은 추가 시 무료입니다.



오복  
수산  
참치

## 우니동



우니동 42,000  
성게소



우니 이쿠라동 39,000  
성게소, 연어알



우니 도로 호다테동  
39,000  
성게소, 참치 뱃살, 관자



우니 카니 이쿠라동  
35,000  
성게소, 연어알, 게살



특선 우니동  
39,000  
성게소, 연어알, 관자,  
참치 뱃살, 단새우

※제철 식재료 수급상황에 따라 달라질 수 있습니다

## 특선 메뉴



지라시스시 17,000  
와사비 간장과 곁들여 먹는 일본식 회덮밥



생연어 명란 아보카도덮밥 17,000  
명란마요소스를 곁들인 고소한 생연어 아보카도덮밥



한국식 회덮밥 17,000  
초고추장을 곁들인 한국식 회덮밥



오복 게살 알밥 17,000  
명란, 연어알, 게살, 날치알2종



민물장어 계란덮밥 25,000  
부드러운 계란스크램블을 곁들인 민물장어덮밥



민물장어 네기도로덮밥 29,000  
다진 참치를 곁들인 민물장어덮밥



백합우동 13,000



후식 미니 우동 5,000