



味悟 ; 맛(味)을 발견하다(悟)

미오는 전통 일식의 정수를 현대적인 감각으로
재해석한 모던 일식 가스트로노미입니다.
최상의 재료와 어우러진 섬세한 테크닉, 미각을 일깨우는
베버리지 마리아주로 일식의 새로운 지평을 열고자 합니다.

정갈하면서도 감각적인 요리로 계절의 풍미를 선사하겠습니다.
오직 미오에서만 느낄 수 있는 맛과 아름다움을
만끽하시기 바랍니다.

MIO is a modern Japanese gastronomy that reinterprets
the essence of traditional Japanese cuisine
through a contemporary lens.

With the finest ingredients, refined techniques,
and beverage pairings, we aim to present
a new horizon of Japanese dining.

Each dish, both delicate and refined, captures the essence of the season.
Indulge in the distinctive flavors and aesthetics found only at MIO.

미오 헤드 셰프 정창엽
MIO Head Chef **Chang-youp Jung**

MI 味 Dinner Course

김천, 고성
Gimcheon, Goseong

콩, 우니, 레몬
Soy Bean, Sea Urchin, Lemon

남해, 동해, 제주
Namhae, Donghae, Jeju

사시미
Sashimi

대저, 남해
Daejeo, Namhae

토마토, 민어
Tomato, Nibe

상주, 하동, 남해, 부안, 제주
Sangju, Hadong, Namhae, Buan, Jeju

5 가지 한입 요리
5 Seasonal Bites

하동, 남해
Hadong, Namhae

머위, 왕우럭조개
Fuki, Mirugai

여주, 호주
Yeoju, Australia

가지, 여름 트러플, 소면
Egg Plant, Summer Truffle, Somen

완도, 부안 황호삼 농부
Wando, Buan Hwang Ho-sam Farmer

전복, 1++ 한우, 버섯
Abalone, 1++ Hanwoo Beef, Mushroom

강화도, 부안 황호삼 농부
Ganghwado, Buan Hwang Ho-sam Farmer

갯벌장어, 트러플
Unagi, Truffle
* 우니 추가 시 + 40,000원 (2인 기준)
Add Sea Urchin + KRW 40,000 (For Two Persons)

제주, 신안
Jeju, Sinan

애플망고
Apple Mango
소금, 복숭아
Salt, Peach

KRW 150,000

2인 이상 주문 가능 Course menu is served for minimum order of two persons

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

O 晤 Dinner Course

김천, 고성 Gimcheon, Goseong	콩, 우니, 레몬 Soy Bean, Sea Urchin, Lemon
남해, 동해, 제주 Namhae, Donghae, Jeju	사시미 Sashimi
대저, 남해 Daejeo, Namhae	토마토, 민어 Tomato, Nibe
호주 Australia	이세에비 Ise Ebi
상주, 하동, 남해, 부안, 제주 Sangju, Hadong, Namhae, Buan, Jeju	5 가지 한입 요리 5 Seasonal Bites
제주, 고성, 춘천 Jeju, Goseong, Chuncheon	금태, 우니, 상추 줄기 Kinmedai, Sea Urchin, Yamakurage
논산 Nonsan	수박 Watermelon
여주, 호주 Yeoju, Australia	가지, 여름 트러플, 소면 Egg Plant, Summer Truffle, Somen
경도, 대저, 안동 Gyeongdo, Daejeo, Andong	갯장어, 토마토, 재피 Hamo, Tomato, Sansho
부안 황호삼 농부, 의성 Buan Hwang Ho-sam Farmer, Uiseong	1++ 한우 안심, 마늘 1++ Hanwoo Beef Tenderloin, Garlic * 우니 추가 시 + 40,000원 (2인 기준) Add Sea Urchin + KRW 40,000 (For Two Persons)
제주, 신안 Jeju, Sinan	애플망고 Apple Mango 소금, 복숭아 Salt, Peach

KRW 180,000

2인 이상 주문 가능 Course menu is served for minimum order of two persons



사케 & 와인 7종 페어링 추가 시 + 140,000원

Add 7 Kinds of Sake & Wine Pairing + KRW 140,000

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

A La Carte

COLD

	그린 샐러드 Seasonal Green Salad	15,000
	모즈쿠 초회 Sweet and Sour Seaweed Salad	17,000
	마소면 초회 Yam Sour Salad	18,000
	어린이 마키 (10pcs) Kids Maki Roll	25,000
	후토마키 (8pcs) Futomaki	50,000
	비건 마키 (8pcs) Vegan Maki	40,000
	모듬 스시 (10pcs) Assorted Sushi * 미니 냉우동 추가 시 + 15,000원 Add Cold Mini Udon + KRW 15,000	100,000
	모듬 사시미 (23pcs) Assorted Sashimi	180,000



Vegetarian 베지테리언



Vegan 비건

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

SUSHI PER PIECE

광어 Halibut	12,000	무늬 오징어 Aori Squid	18,000
참돔 Sea Bream	12,000	청어 Herring	10,000
우니 Sea Urchin	30,000	전갱이 Horse Mackerel	15,000
참치 등살 Tuna Akami	15,000	줄무늬 전갱이 Shima Aji	12,000
참치 뱃살 Tuna Toro	23,000	찐 전복 Steamed Abalone	20,000
고등어 Mackerel	12,000	가리비 Hotate	15,000
바다장어 Sea Eel	12,000	단새우 Sweet Shrimp	12,000
오늘의 생선 Today's Fish	Market Price	교쿠 Egg Castella	6,000



Vegetarian 베지테리언



Vegan 비건

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

HOT

이나니와 우동, 새우튀김(1pc) Inaniwa Udon, Fried Shrimp	40,000
모듬 덴푸라 Assorted Tempura	60,000
제철 생선구이 Grilled Local Fish	50,000
모듬 버섯 솔밥 2인 Mushroom Hot Pot Rice for Two	80,000
강화도 갯벌장어, 생강 솔밥 2인 Unagi, Ginger Hot Pot Rice for Two	100,000

DESSERT

미오 모나카 아이스크림 MIO Monaka Ice Cream	12,000
과일 Fruits	15,000

KIDS SET MENU

키즈 세트	60,000
옥돔 구이, 새우 덴푸라 / 유부초밥 2종(비건 변경 가능) / 미니 이나니와 우동 / 디저트 Grilled Tile Fish, Shrimp Tempura / Inari Sushi(Vegan Option Available) / Mini Inaniwa Udon / Dessert	



Vegetarian 베지테리언



Vegan 비건

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 유제품, 메밀, 땅콩, 견과류, 대두, 밀, 글루텐, 루핀, 생선류, 갑각류, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류, 머스타드, 셀러리, 깨, 잣 등은 알러지를 유발할 수 있으며, 그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀하여 주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Dairy, Buckwheat, Peanuts, Nuts, Soybeans, Wheat, Gluten, Lupin, Fish, Crustaceans, Shrimp, Squid, Shellfish(including Oyster, Abalone, Mussel), Peach, Tomato, Sulfites, Mustard, Celery, Sesame Seed, and Pine Nut can cause allergic symptoms. Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

미오에서는 국내산 넙치, 조피볼락, 민물장어, 고등어, 갈치, 오징어, 두부(콩) 꽃게, 전복, 주꾸미, 생가다랑어, 쇠고기(한우), 닭고기, 돼지고기, 바다장어, 쌀과 스페인산 참다랑어, 일본산 참돔, 방어, 가리비, 가다랑어 포, 러시아산 명태, 호주산 민물가재를 사용합니다.

미오는 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.
MIO uses sustainably sourced seafood to contribute to marine environmental protection.