



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**

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.