



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**

Lunch Bento Set

3 가지 한입 요리

3 Seasonal Bites

미오 도시락

MIO Bento Box

야끼교자 / 사시미 / 민어찜, 계란 소스 / 초당옥수수 튀김 /
아스파라거스 새우, 한우 오보로 솔밥

Yaki Gyoza / Sashimi / Steamed Nibe, Egg Sauce / Sweet Corn Age /
Asparagus Shrimp, Hanwoo Oboro Hot Pot Rice

* 스시 2pcs & 교쿠 1pc 추가 시 + 20,000원

Add Sushi 2pcs & Egg Castella 1pc + KRW 20,000

마카다미아 미소 캐러멜 모나카 아이스크림

Macadamia Miso Caramel Monaka Ice Cream

KRW 85,000

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.

Lunch Course

3 가지 한입 요리
3 Seasonal Bites

사시미
Sashimi

한우 산초 야끼교자
Hanwoo Beef Sansyo Gyoza

옥돔, 고다치즈
Deep Fried Tilefish, Gouda Cheese

전복 스다치 우동
Abalone Sudachi Udon

* 스시 2pcs & 교쿠 1pc 추가 시 + 20,000원
Add Sushi 2pcs & Egg Castella 1pc + KRW 20,000

마카다미아 미소 캐러멜 모나카 아이스크림
Macadamia Miso Caramel Monaka Ice Cream

KRW 100,000



와인 3 페어링 추가 시 + 80,000원 (1인 기준)

Add Wine 3 Pairing + KRW 80,000 (per person)

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.

Lunch Sushi Course

3 가지 한입 요리
3 Seasonal Bites

사시미
Sashimi

제철 생선구이
Grilled Local Fish

1차 스시 (4pcs)
1st Sushi

아게모노
Agemono

2차 스시 (4pcs) & 미소장국
2nd Sushi & Miso Soup

* 미니 냉우동 추가 시 + 15,000원
Add Mini Cold Udon + KRW 15,000

마카다미아 미소 캐러멜 모나카 아이스크림
Macadamia Miso Caramel Monaka Ice Cream

KRW 120,000



와인 3 페어링 추가 시 + 80,000원 (1인 기준)
Add Wine 3 Pairing + KRW 80,000 (per person)

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	100,000
	* 미니 냉우동 추가 시 + 15,000원 Add Cold Mini Udon + KRW 15,000	



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(1pcs)	40,000
Inaniwa Udon, Fried Shrimp	
전복 스다치 우동	45,000
Abalone Sudachi Udon	
민물장어 덮밥	60,000
Grilled Unagi on Rice	
 모듬 버섯 솔밥 2인	80,000
 Mushroom Hot Pot Rice for Two	

DESSERT

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

KIDS SET MENU

키즈 세트	60,000
육동 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.