전통의 맛을 세심하고 세련되게 표현한 한식당, 羅宴.
禮와 格을 갖추어 차려낸 최고의 한식 정찬을 선보입니다.
전국에서 가장 훌륭한 제철 식재료를 수급하여
정통 조리법을 바탕으로 현대적으로 재해석한 라연에서
한식의 정수를 경험해 보시기 바랍니다.

细腻而精致地展现传统风味的韩式餐厅-罗宴
呈献具备礼与格的顶级韩式正餐。
诚邀您在精选全国最优质的时令食材，
以现代方式重新诠释传统烹饪方法的罗宴，
体验韩餐的精髓。

伝統の味を繊細かつ上品に表現した韓国レストラン、羅宴。
礼と格式を重んじた、最高の韓食正餐をお届けします。
羅宴のメニューは全国から厳選された旬の食材を使用し、
伝統的なレシピをモダンにアレンジした上質な韓国料理です。
羅宴で韓国料理の真髄をご体験ください。

KOREAN RESTAURANT

원산지

쇠고기: 국내산 한우, 닭고기: 국내산, 참돔: 국내산, 전복: 국내산, 오징어: 국내산, 갈치: 국내산

낙지: 국내산, 콩(두부): 국내산, 쌀: 국내산, 김치: 국내산 배추, 국내산 고춧가루

原产地

牛肉：韩国产韩牛，鸡肉：韩国产，真鲷鱼：韩国产，鲍鱼：韩国产，鳗鱼：韩国产

大豆（豆腐）：韩国产，大米：韩国产，辛奇：韩国产白菜、韩国产辣椒面

原産地

牛肉：韓国産（韓牛）、鶏肉：韓国産、マダイ：韓国産、アワビ：韓国産、ウナギ：韓国産

大豆（豆腐）：韓国産、コメ：韓国産、キムチ：韓国産白菜、韓国産唐辛子粉

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류 (가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 견과류, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류 (굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알레르기를 유발할 수 있으며, 그 외 알레르기가 있는 고객께서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

鸡肉、牛肉、猪肉、蛋类（家禽类）、牛奶、荞麦、花生、核桃、坚果类、大豆、小麦、鲭鱼、蟹、虾、鱿鱼、贝类（包括牡蛎/鲍鱼/贻贝）、桃子、番茄、亚硫酸盐、松子等可能会引起过敏症状，若您对以上食物过敏或有特殊饮食需求，请提前告知。

鶏肉、牛肉、豚肉、卵類（家禽類）、牛乳、そば、ピーナッツ、くるみ、ナッツ類、大豆、小麦、サバ、カニ、エビ、イカ、貝類（カキ、アワビ、ハマグリを含む）、桃、トマト、亜硫酸塩類、松の実などはアレルギーを引き起こす可能性があります。その他のアレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し付けください。

LA YEON'S SELECTED MENU

아래의 네 가지 품목은 코스에 추가로 주문이 가능합니다.
以下四道菜品，点套餐时可额外单点。
下記の四つの品目はコースに追加で注文いただけます。

구절판 Gujeolpan 九折坂 韓国風クレープ包み ₩ 55,000

Sautéed Vegetables, Hanwoo Beef, Abalone,
Chicken, Wheat Crepes

금탕 Geumtang 锦汤 クムタン ₩ 70,000

Nourishing Broth, Seasonal Fish, Sea Cucumber,
Chicken, Octopus

신선로 Sinseollo 神仙炉 神仙炉 ₩ 110,000

Traditional Korean Royal Hot Pot, Hanwoo Beef, Abalone,
Red Seabream, Shrimp, Vegetables, Hanwoo Broth

2인 기준
2人份 2名様基準

한우 갈비찜 Hanwoo Galbi-jjim 炖韩牛排骨 韓牛のカルビチム ₩ 170,000

Braised Hanwoo Beef Short Ribs, Sweet Soy Sauce

라연羅宴

罗宴 | ラヨン

환영 음식
迎宾美馔
おもてなしの一皿

북방조개 냉회
北极贝冷脍
北寄貝の冷膾

수란과 발효 찐빵
溏心蛋配发酵蒸馍
ポーチドエッグと発酵蒸しパン

갈치찜
带鱼蒸
太刀魚のチム

한우 전복 떡갈비 또는
한우 갈비찜 중 선택 (₩60,000 추가)
韩牛鲍鱼牛肉饼 or 炖韩牛排骨 (加收 ₩60,000 韩元)
韓牛アとワビのトッカルビ or 韓牛のカルビチム
(60,000 ウォン追加)

토종쌀 솥밥
한우 육회 (₩35,000 추가)
本地大米石锅饭
生拌韩牛肉 (加收 35,000 韩元)
在来種米の釜飯
韓牛のユッケ (35,000ウォン追加)

밤 설기
栗子米糕
栗のソルギ

다과
茶点
お茶とお菓子

₩ 250,000

식재료는 수급상황에 따라 변경될 수 있습니다.
根据餐厅供需情况，食材可能会有所变更。
食材は仕入れ状況などの都合により変更となる場合がございます。

녹綠

綠 | ノッ

素食菜单
ベジタリアンメニュー

환영 음식
迎宾美馔
おもてなしの一皿

채소 선채
时蔬前菜
野菜前菜

영양 잣죽
营养松仁粥
栄養 松の実粥

유마 절면
油麻小面
ユマ麺

채소구이
香烤时蔬
グリル野菜

토종쌀 솥밥
本地大米石锅饭
在来種米の釜飯

후식
甜点
デザート

다과
茶点
お茶とお菓子

₩ 250,000

베지테리언 메뉴는 비건 메뉴로 구성되며, 요청 시 다른 베지테리언 메뉴로도 변경이 가능합니다.
素食套餐中的菜品均为素菜、也可根据需求更换为其他素食。
ベジタリアンメニューはヴィーガン料理で構成されており、お客様のご要望に応じて他のベジタリアンメニューへの変更にもご対応いたします。

식재료는 수급상황에 따라 변경될 수 있습니다.
根据餐厅供需情况，食材可能会有所变更。
食材は仕入れ状況などの都合により変更となる場合がございます。