

THE RIVERSIDE HOTEL  
SEOUL



KAWABE  
かわべ

[통합 원산지]

쌀 : 국산 배추 : 국산 뱀장어 : 국산 두부 : 국산 고추가루 : 중국산  
쇠고기 : 국내산 한우 채끝등심 / 호주산 와규  
참돔 : 일본산 농어 : 중국산 전갱이 : 국산 전복 : 국산  
다랑어 : 원양산 가리비 : 중국산



제철 식재료를 고집한 최상의 요리로 모십니다.







## 스키야키 SET

₩ 39,000 (1인)

先付 사키즈케 - 단호박 소스 일본식 푸딩 계란찜  
豆乳豆腐と南瓜あんかけ冷茶碗蒸し

中皿 나카자라 - 해산물, 야채샐러드 海鮮、野菜サラダ

すき焼き 스키야키 - 호주산 와규, 야채, 계란  
オーストラリア産和牛、野菜、玉子

食事 쇼쿠지 - 생우동 생うどん

粥 죽 (선택시)

デザート 디저트



스키야키 or 샤브샤브 | 한우 무한리필

₩ 45,000 (1人)

토마토 샐러드 / 차완무시 / 한우 무한리필 / 생우동 / 디저트  
야채 무한리필 Bar

トマトサラダ / 茶碗蒸し / 韓牛 食べ放題 / 食事 - 生うどん / デザート  
やさい 食べ放題







# 스키야키

와규 코스  
₩ 59,800

한우+1 코스  
₩ 79,000

한우++1 코스  
₩ 98,000

先付 사키즈케 - 단호박 소스 일본식 푸딩 계란찜  
豆乳豆腐と南瓜あんかけ冷茶碗蒸し

お造り 오츠쿠리 - 계절 사시미 3종 季節の刺身盛り合わせ三点盛り

中皿 나카자라 - 해산물, 야채샐러드 海鮮、野菜サラダ

焼き物 야끼모노 - 은대구 된장구이 銀だら西京味噌焼き

すき焼き 스키야키 - 호주산 와규 / 한우 1+ / 한우 2+, 야채, 계란  
オーストラリア産和牛 / 韓牛 1+ / 2+, 野菜、玉子

食事 쇼쿠지 - 생우동 생うどん

(1人)



(1人)

와규 코스  
₩ 59,800

한우+1 코스  
₩ 79,000

한우+++1 코스  
₩ 98,000

先付 사키즈케 - 단호박 소스 일본식 푸딩 계란찜

豆乳豆腐と南瓜あんかけ冷茶碗蒸し

お造り 오츠쿠리 - 계절 사시미 3종 季節の刺身盛り合わせ三点盛り

中皿 나카자라 - 해산물, 야채샐러드 海鮮、野菜サラダ

焼き物 야끼모노 - 은대구 된장구이 銀だら西京味噌焼き

しゃぶしゃぶ 샤브샤브 - 호주산 와규 / 한우 1+ / 한우 2+, 야채, 폰즈, 참깨소스

オーストラリア産和牛 / 韓牛 1+ / 2+、野菜、ポン酢、ごまだれ

食事 쇼쿠지 - 생우동 생うどん

# 샤브샤브





## 샤브샤브 단품 单品

한우++1

₩ 90,000 (1人)

本日のアペタイザー  
오늘의 에피타이저

海鮮、野菜サラダ 해산물, 야채샐러드

しゃぶしゃぶ 샤브샤브 - 한우 ++1,

야채, 폰즈, 참깨소스

韓牛 2+、野菜、ポン酢、ごまだれ

食事 쇼쿠지 - 생우동 생うどん



## 스키야키 단품 单品

한우++1

₩ 90,000 (1人)

本日のアペタイザー  
오늘의 에피타이저

海鮮、野菜サラダ 해산물, 야채샐러드

すき焼き 스키야키 -

한우 ++1, 야채, 계란

韓牛 2+、野菜、玉子

食事 쇼쿠지 - 생우동 생うどん





# 은대구 구이 정식

₩ 38,000 (1인)

단호박 소스 일본식 푸딩 계란찜  
豆乳豆腐と南瓜あんかけ冷茶碗蒸し

トマトサラダ 토마토 샐러드

季節の刺身盛り合わせ三点盛り 계절 사시미 3종

銀だら西京焼き 은대구 구이 및 식사

味噌汁 장국

デザート 디저트







## 장어덮밥 정식

₩ 39,000 (1인)

단호박 소스 일본식 푸딩 계란찜  
豆乳豆腐と南瓜あんかけ冷茶碗蒸し

トマトサラダ 토마토 샐러드

味噌汁 미소장국

うなぎ丼 장어덮밥





子供御膳 코도모고젠 | 키즈메뉴

₩ 40,000 (1人)

계란찜, 치킨, 새우튀김, 감자튀김, 햄박스테이크, 계란후라이, 상추, 우동, 디저트, 쥬스

茶碗蒸し、唐揚げ、海老フライ、ポテトフライ、ハンバーグ、目玉焼き、  
サニレタス、うどん、デザート、ジュース