

나무로의 특별한 초대 contemporary japanese

한국어의 나무를 상징하는 나무 레스토랑은
따뜻함과 친숙함이 공존하는 곳입니다.
나무의 메뉴는 “contemporary japanese”를
보여주는 독특한 스타일로
현대적인 시각에서 완벽하게 재해석된
일식 요리를 선보이고 있습니다.

전통 일식의 다다미 방을 재현한
두 개의 소규모 다이닝룸과
비즈니스 디너에 적합한 두 개의 웨스턴 다이닝룸도 준비되어 있습니다.
또한 조용하고 프라이빗한 바(liquid),
스시와 사시미를 위한 공간인 아이스(ice)
그리고 그릴과 철판요리를 즐길 수 있는 액션(action) 등이 있습니다.

w seoul walkerhill namu 레스토랑에서는
닭고기, 쌀, 배추김치는 국내산만을 사용합니다.

코스메뉴에는 120g, a la carte 메뉴에는 180g 쇠고기가 제공됩니다.

contemporary japanese style at its finest.
experience a variety of specialties,
at our sushi and sashimi bar,
teppan-yaki station and a la carte dining.
experience our traditional japanese private rooms,
liquid bar and western style dining rooms

w seoul walkerhill namu restaurant provides
only domestic chicken, rice and kimchi.

we provide 120g of beef for course menu
and 180g of beef for a la carte menu.

음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

If you have any food allergies or intolerances, please inform our waiting staff

service charge and government taxes additional

전채 요리
アピタイザー
appetizers

바닷가재 샐러드
ロブスターサラダ
maine lobster salad, ponzu
37 000

미소 가지 샐러드
茄子サラダ
soy flavoured eggplant salad, miso dressing
15 000

문어 샐러드
たこと山芋サラダ
spicy octopus salad with yam
21 000

와규 샐러드(쇠고기:호주산)
和牛の鉄板焼きサラダ
grilled wagyu salad, rice vinegar
25 000

표고버섯 샐러드
椎茸サラダ
shiitake mushroom & daikon sprout salad
18 000

두부 구이
豆腐のステーキ
pan fried bean curd, dashi broth
18 000

성게알과 가리비회
帆立刺身
scallop & sea urchin sashimi, sesame oil
24 000

가다랑어 다다키
かつおたたき
bonito tataki, japanese mustard
25 000

생선회, 스시
刺身、寿司
sashimi & sushi

나무 모듬 생선회
スペシャル刺身盛り合わせ
ultimate sashimi tasting
85 000 per person

나무 5종 생선회
5種刺身盛り合わせ
wow sashimi tasting (5 kinds of fish)
60 000 per person

나무 모듬 스시
スペシャル寿司盛り合わせ
fantastic sushi selection
75 000

나무 창작 스시
ナムスタイル創作寿司
namu's creative sushi selection
85 000

참치회
トロ刺身
toro & akami sashimi, pickled radish
48 000

흰살 생선회
白身
white fish sashimi
60 000

전복회
鮑
abalone sashimi
60 000

스프
スープ
soups

가지콩 스프
枝豆すり流し
edamame soup, bonito stock
15 000

송이버섯 스프
松茸スープ
pine mushroom soup, shrimp
18 000

도미 맑은국
鯛の吸い物
clear sea bream soup, yuzu & mitsuba
25 000

튀김
天ぷら
tempura

야채 튀김
野菜天ぷら
vegetable tempura
15 000

새우 튀김
海老の唐揚げ
tiger shrimp tempura
18 000

흑대구 튀김
黒鱈天ぷら
black cod tempura
20 000

푸아그라 튀김
フォアグラの天ぷら
foie gras tempura
36 000

메인 요리
メイン料理
main courses

도미 구이
鯛西京焼き
saikyo yaki black sea bream, pickled cucumbers
32 000

와규 안심 철판구이(쇠고기:호주산)
和牛テンドーロイン鉄板焼き
grilled wagyu tenderloin, black mustard
58 000

바닷가재 구이
ロブスター鉄板焼き
teppan grilled whole maine lobster, sea urchin sauce
100 000

와규 등심 철판구이(쇠고기:호주산)
和牛サーロイン鉄板焼き
grilled wagyu sirloin, shallot & garlic oshinko
48 000

바닷가재 된장 냄비
ロブスターと鮑の味噌煮込み鍋
lobster, abalone and shrimp in shellfish miso broth
75 000

철판요리
鉄板焼き
teppan grill

육류 모듬 철판구이(쇠고기:호주산)
肉盛り合わせ鉄板焼き
teppan grilled meats (wagyu tenderloin, sirloin, rib eye, baby lamb)
75 000

해산물 모듬 철판구이
海産物盛り合わせ鉄板焼き
teppan grilled seafood (lobster, abalone, scallops, mero)
95 000

식사
食事
rice

장어 덮밥
鰻 丼

soy glazed eel, steamed rice, bonito
40 000

회덮밥
刺身 丼

sashimi rice, baby scallops & negi
55 000

와규 철판구이 덮밥(쇠고기:호주산)
和牛鉄板焼き 丼

wagyu teppan rice, spring onion, grilled vegetables
38 000

자연송이 볶음밥
松茸焼きご飯

matsutake fried rice
25 000

굴 튀김 덮밥
フライ 丼

oyster tempura rice, onion, leek
35 000

아나고 튀김 덮밥
あなご天ぷら 丼

sea eel tempura rice, shrimp, sweet potato
35 000

참치 간장절임 덮밥
まぐろ 丼

akami tsuke rice, nori, uni, avocado
40 000

식사
食事
noodles

매콤한 해산물 우동
海鮮スパイシーうどん
spicy seafood udon, shellfish & scallion
27 000

해산물 야끼 우동
海鮮焼きうどん
pan fried udon, shrimp, scallops
27 000

튀김 우동
天ぷらうどん
tempura tsukimi udon, hot spring egg
25 000

가께 우동
かけうどん
japanese style clear udon
18 000

성게 녹차 소바
冷そば
green tea soba, uni & ikura
27 000

따뜻한 튀김 소바
天ぷらそば
tempura soba
25 000

후식
デザート
desserts

생강 초콜릿 케이크와 사케 아이스크림
生姜チョコレートと日本酒アイスクリーム
**shoga chocolate delice,
sake ice cream**
15 000

유자 파르페와 오렌지 크림
柚子のパフェとソーオレンジクリーム
**yuzu parfait,
sour orange cream**
15 000

계절 과일과 시트러스 셔벗
新鮮な果物とシトラスシャーベット
**fresh fruits,
citrus sorbet**
15 000

도시락 스타일의 후식
양갱, 고구마 피칸 볼, 시소 아이스크림
デザートのお弁当詰合せ
bento box of japanese desserts
including yokan, satsumaimo cream, shiso ice cream
25 000 (to share for 2)

나무 스타일의 도시락

弁当

wento

45 000

per person

샐러드

サラダ

mixed salad

계절 생선회

お造り

seasonal sashimi

튀김 요리

天ぷら

assorted tempura

생선 구이

焼き魚

grilled fish

후식

デザート

namu's dessert

식사 메뉴는 선택 가능합니다
食事のメニューは、選択出来ます。

include one of the dishes below as your main course.

장어 덮밥

鰻丼

eel rice

매콤한 해산물 우동

海鮮スパイシーうどん

spicy seafood udon

회 덮밥

刺身丼

sashimi rice

생선 초밥

寿司盛り合わせ

sushi (7pc, 2rolls)

service charge and government taxes additional

스시 코스
すしコース
sushi set menu

62 000
per person

샐러드
サラダ
tofu salad

흰살 생선회
白身
sea bass sashimi

튀김 요리
天ぷら
mixed tempura

생선 초밥
寿司盛り合わせ
namu's sushi (8pc)

우동 또는 소바
うどん又はそば
udon or soba noodles

후식
デザート
namu's dessert

커피 또는 호지차
コーヒー又はほうじ茶
coffee or hojicha

와규 철판 코스
和牛鉄板コース
wagyu teppan set menu

78 000

per person

셰프 샐러드
今日のサラダ
avocado salad

3 종 생선회
3点盛り刺身
chef's sashimi

솔 짬
すずき酒蒸し
sake steamed sea bass

튀김 요리
天ぷら
assorted tempura

와규 철판구이(쇠고기:호주산)
和牛鉄板焼き
wagyu teppanyaki (120g)

식사
食事
rice or noodles

후식
デザート
namu's dessert

커피 또는 호지차
コーヒー又はほじ茶
coffee or hojicha

service charge and government taxes additional

월계수 weolgesu

80 000
per person

닭가슴살 샐러드
サラダ
marinated chicken salad

3 종 생선회
3点盛り刺身
namu's sashimi (3 kinds)

간장향의 일본식 삼겹살찜(돼지고기:국내산)
醤油風味の蒸む三枚肉
ginger mirin glazed porkbelly

식사
食事
rice or noodles

식사메뉴는 선택 가능합니다
食事のメニューは、選択出来ます。
please choose from

매콤한 해산물 우동
海鮮スパイシーうどん
spicy seafood udon

녹차 소바
そば
green tea soba

해산물 야끼 우동
海鮮きうどん
pan fried seafood udon

굴튀김 덮밥
フライ丼
oyster tempura rice

장어덮밥
鰻丼
eel rice

와규 철판구이 덮밥
(쇠고기:호주산)
和牛鉄板焼き丼
wagyu teppan rice

녹차 아이스크림 모나카
緑茶アイスクリームモナカ
japanese green tea ice cream monaca

커피 또는 호지차
コーヒー又はほじ茶
coffee or hojicha

service charge and government taxes additional

보리수
borisu

120 000
per person

표고버섯 샐러드
椎茸サラダ
shiitake mushroom & daikon sprout salad

가다랑어 다다키
かつおたたき
bonito tataki, japanese mustard

새우 튀김
海老天ぷら
tiger shrimp tempura

가지콩 스프
枝豆すり流し
edamame soup, bonito stock

와규 등심 철판구이(쇠고기:호주산)
和牛サーロイン照り焼きステーキ、黒豆、青唐
teriyaki wagyu sirloin,
black bean, green chilli pepper(kwari)

캘리포니아롤
ナムスタイルロール
california roll

유자 파르페와 오렌지 크림
柚子のパフェとソーオレンジクリーム
yuzu parfait,
sour orange cream

커피 또는 호지차
コーヒー又はほじ茶
coffee or hojicha

산수유
sansuu

150 000
per person

문어 샐러드
たこと山芋サラダ
spicy octopus salad with yam

3 종 생선회
3 点盛り刺身
chef's sashimi

새우 튀김
海老天ぷら
shrimp karaage

송이버섯 스프
松茸スープ
pine mushroom soup, shrimp

생선 초밥
寿司盛り合わせ
namu's sushi

녹차 소바
冷そば
green tea soba

블랙 허니 양갱과 참깨 아이스크림
ブラックハニー羊羹と胡麻アイスクリーム
black honey yokan, sesame ice cream

커피 또는 호지차
コーヒー又はほじ茶
coffee or hojicha

service charge and government taxes additional

화수목 hwasumok

190 000
per person

교나, 종합 샐러드
京菜サラダ
lily root & kaimono clam salad, kyona sprouts

5 종 생선회
5 点盛り 刺身
chef's sashimi

오쿠라 튀김
オクラ天ぷら
surimi & okura tempura

도미 맑은국
鯛の吸い物
clear sea bream soup, yuzu & mitsuba

나무 창작 스시
ナムスタイル創作寿司
namu's creative sushi selection

바닷가재 구이
ロブスタ焼き
teppan grilled whole maine lobster, sea urchin sauce

자연송이 볶음밥
松茸焼きご飯
matsutake fried rice

생강 초콜릿 케이크와 사케 아이스크림
生姜チョコレートと日本酒アイスクリーム
shoga chocolate delice,
sake ice cream

커피 또는 호지차
コーヒー又はほじ茶
coffee or hojicha

service charge and government taxes additional

오히루 스시

おひるすし

ohiru sushi

(only available at the Ice counter)

55 000

per person

셰프 샐러드

今日のサラダ

mixed salad

모듬 스시

寿司盛り合わせ

today's sushi (10pc)

매콤한 해산물 우동 또는 소바
海鮮スパイシーうどん又は冷茶そば

spicy seafood udon

or

cold green tea soba

후식

デザート

namu's dessert

메밀차

そば茶

buckwheat tea

ice

오마카세는 셰프의 정성과 마음으로
준비하는 음식을 뜻합니다.

omakase means 'from the heart', a true expression
of what goes into the preparation of this tasting menu.
The chef will take you on a journey, presenting a series of
dishes that can incorporate not only sushi & sashimi
but grilling, searing and simmering.

오마카세 스시 おまかせすし omakase sushi

120 000
per person

사케 칵테일
日本酒カクテル
sake cocktail

오늘의 한 점
今日の一口
welcome dish

계절 생선회
刺身 5貫
5 pieces sashimi

오늘의 스프
今日のスープ
soup

모듬 스시
伝統寿司と創作寿司
sushi

롤&데미끼
細巻きと手巻き
hosomaki & temaki

후식과 메밀차
デザートとそば茶
dessert & buckwheat tea

service charge and government taxes additional

오마카세 생선회
おまかせさしみ
omakase sashimi

150 000
per person

사케 칵테일
日本酒カクテル
sake cocktail

오늘의 한 점
今日の一口
welcome dish

셰프 샐러드
今日のサラダ
chef's salad

생선회
今日の刺身
sashimi

튀김 또는 술찜 요리
天ぷら又は酒蒸し
tempura or sakamushi

스시와 데마끼 (3pc sushi)
寿司3貫と手巻き
3 pieces sushi & temaki

후식과 메밀차
デザートとそば茶
dessert & buckwheat tea

service charge and government taxes additional

선택 초밥
おこのみ寿司
sashimi & sushi per piece

you can enjoy per slice

	traditionl	modern
도로 とろ toro – belly of tuna	22 000	25 000
참치 あかみ akami - tuna	11 000	13 000
방어 はまち hamachi - yellowtail	8 000	10 000
가다랑어 かつお katsuo - bonito	8 000	10 000
학꽂치 さより sayori – horn fish	7 000	9 000
연어 さけ sake - salmon	8 000	9 000
새우 えび ebi - shrimp	8 000	10 000
단새우 あまえび amaebi – sweet shrimp	8 000	10 000
광어 ひらめ hirame - halibut	8 000	10 000
광어 지느러미 えんがわ engawa – halibut fin	12 000	14 000
도미 たい tai – sea bream	8 000	10 000

문어 たこ tako - octopus	8 000	10 000
갑오징어 いか ika - cuttle fish	8 000	10 000
전복 あわび awabi - abalone	13 000	14 000
미루가이 조개 みるがい mirugai - giant clam	12 000	14 000
관자 かいばしら kaibashira - scallop	7 000	9 000
성게알 うに uni - sea urchin	10 000	12 000
계란 たまご tamago - egg	6 000	8 000
와규(쇠고기:호주산) 和牛 wagyu - beef		12 000
게살 かに kani - crab meat		10 000
푸아그라 フォアグラ foie gras		15 000
캘리포니아 롤 カリフォルニアロール california roll		30 000
네기도로 마끼 ねぎとろ巻き negitoro maki		45 000
튀김 롤 天ぷらロール tempura roll		35 000

sake cocktail

sake - tini

vesta 19 000
karatamba, creme de cassis,
sweet vermouth, lemon juice

lycheeni 19 000
karatamba, lychee dita,
pineapple juice

flora 19 000
karatamba, triple sec,
mango juice, flowers

frozen

nadeshiko 22 000
karatamba, grape pucker,
honey, grape

chill out 22 000
karatamba, siso, green tea
powder, milk, honey

addict

ume sake 19 000
karatamba, tonic water, ume

sake hee to 22 000
karatamba, siso, lemon juice,
sugar, soda, ume

ao bubble 28 000
karatamba, champagne,
peach tree, ume

u & i

romantic pandora 45 000
karatamba, midori, sprite,
lemon juice

kanbbare – otoko 45 000
karatamba, raspberry syrup,
perrier lemon, ume

soba blossom (hot) 45 000
karatamba, buckwheat tea

sake

純米 大吟醸
junmai daiginjo

bottle

小鼓 路上有花 兵庫
kotsuzumi rojohanaari,hyogo

395 000

男山 北海道
otokoyama, hokkaido

355 000

久保田 萬壽 新潟
kubota manju, niigata

275 000

一ノ蔵 松山天 宮城
ichinokura syouzanten, miyagi

265 000

久保田 碧壽 新潟
kubota hekijyu, niigata

200 000

上善如水 新潟
jozen mizuno gotoshi, niigata

185 000

獺祭 50 山口
dassai 50, yamaguchi

130 000

おんななかせ 静岡
onna nakase, shizuoka

125 000

麒麟山 新潟
(320ml)
kirinzan, niigata

99 000

奥の松 スパークリング 福
島 (290ml)
okunomatsu sparkling,
fukushima

57 000

service charge and government taxes additional

大吟醸
daiginjo

bottle

吟こうぶり 石川
ginkoburi, ishikawa 580 000

黒龍 福井
kokuryu, fukui 195 000

南部美人 岩手
nanbu bijin, iwate 185 000

大坂屋 長兵衛 兵庫
(300ml)
osakaya chobei, hyogo 65 000

賀茂鶴 ゴールド 大吟醸
廣島 (180ml)
kamotsuru daiginjo gold,
daiginjo, hiroshima 52 000

純米 吟醸
junmai ginjo

浦霞 禅 宮城
urakasumi jen, miyagi 180 000

越の樂酔 新潟
koshino rakusui, niigata 155 000

八海山 新潟
hakkaisan, niigata 135 000

明眸 夜半の月 愛知
(500ml)
meibo yowanotsuki, aichi 92 000

service charge and government taxes additional

吟醸
ginjo

	bottle
菊姫 加陽菊酒 石川 kikuhime kayoukikuzake, ishikawa	230 000
峰乃白梅 輝 新潟 minenohakubai kagayaki, niigata	115 000
眞澄 家伝手作り 長野 masumi kaden tezukuri, nagano	95 000
八海山 新潟 (180ml) hakkaisan, niigata	52 000

純米
junmai

久保田 紅壽 新潟 kubota koujyu, niigata	199 000
香田 特別酒 純米 京都 kouden tokubetsu, kyoto	110 000
一ノ蔵 特別純米酒 宮城 ichinokura tokubetsu, miyagi	105 000
天狗舞 山麩 純米酒 石川 tengumai yamahai zikomi tokubetsu, ishikawa	100 000
ささら月 山形 sasara tsuki, yamagata	98 000
まろやか京都 (300ml) maroyaka, kyoto	52 000
大関 花泡香 スパークリン グ 兵庫 (250ml) ozeki hana awaka sparkling, junmai, hyogo	52 000

本醸造
honjozo

bottle

久保田 千壽 新潟
kubota senjyu, niigata

110 000

酒呑童子 甘口 京女
京都
shutendouji amakuchi
kyouonna, kyoto

98 000

辛丹波 兵庫
karatamba, hyogo

89 000

一本義 伝心 土 福井
ippongi denshin tsuchi,
fukui

85 000

焼酎
sochu

いいちこ フラスコ 老
田
iichiko flasko, oida

310 000

本場泡盛 うりずん 沖
縄
awamori urizun, okinawa

105 000

美山ゴールド 京都
bizan gold, kyoto

92 000

service charge and government taxes additional

small plates from "namu's kitchen"

삼겹살찜(돼지고기:국내산)
豚バラの照り蒸し梅肉ソース
ginger mirin glazed porkbelly,
japanese plum sauce
29 000

전복 버터구이
鮑のバター焼き
abalone teppanyaki,
shoyu, mirin, daikon
32 000

푸아그라 튀김
フォアグラの天ぷら
namu's foie gras tempura,
yuzu miso dipping sauce
36 000

라이스페퍼롤, 야채, 게살
かにと野菜の生春巻き
harumaki spring roll,
king crab & vegetables
26 000

닭고기튀김
鳥のから揚げ
chicken karaage,
wasabi scallion mayonnaise
22 000

빙어튀김 초절임
わかさぎの南蛮漬け
vinaigrette marinated ice fish,
dried red pepper, roasted leeks
28 000

service charge and government taxes additional