

Morning Dining

海と山の恵みを味わう朝

대마도의 바다와 산이 선사하는 신선한 식재료로 준비한
카미소만의 특별한 아침 식사입니다.



KAMISO Signature Breakfast

シグネチャー朝食

2,000円

- ❖ 구운 생선과 타마고야키
- ❖ 계절 채소 샐러드
- ❖ 제철 소반찬 4종
- ❖ 고시히카리 프리미엄 쌀밥
- ❖ 계절 야채 조림
- ❖ 된장국



KAMISO Premium Breakfast

プレミアム朝食

3,500円

- ❖ 구운 생선과 타마고야키
- ❖ 와규 샐러드
- ❖ 제철 소반찬 4종
- ❖ 고시히카리 프리미엄 쌀밥
- ❖ 계절 야채 조림
- ❖ 대마도 향토 나베

대마도의 풍요로운 자연을 담아낸
카미소의 대표 조식



KAMISO Light Breakfast

ライト朝食

1,500円

- ❖ 스크램블 에그와 베이컨
- ❖ 토스트 & 모닝 브레드
- ❖ 계절 샐러드
- ❖ 요거트

Beverage



Coffee



Green Tea



Black Tea



Orange Juice



Milk



KAMISO RYOKAN

Awaken gently with the flavors of Tsushima.

LUNCH MENU

카미소 점심 메뉴

01. 스키야키 정식

개인 화로 및 고체연료 제공으로
특별한 경험



2,500엔

02. 가이센동

대마도의 해산물을 듬뿍 올려 만든
카미소 시그니처 가이센동



3,500엔

03. 아나고 덮밥

그냥 먹기, 소스, 양념이랑 먹기,
오차즈케로 먹기 3단계를 모두 즐길 수 있는 메뉴



1단계
그냥 먹기 > 2단계
양념과 함께 > 3단계
오차즈케로 즐기기

3,500엔

04. 스시 정식

고급 어종, 신선한 해산물을 사용하여
제공하는 고급 스시 12피스



3,500엔

상기 이미지는 연출된 이미지로 실제 제공되는 메뉴와 다를 수 있습니다.
계절 및 식재료 수급 상황에 따라 일부 메뉴 구성은 변경될 수 있습니다.



KAMISO

RYOKAN BY PANSTAR

EVENING DINING

IZAKAYA STYLE

— 大馬島の夜を味わう —

대마도의 신선한 식재료로 정성껏 준비한
카미소의 이자카야 스타일 저녁 메뉴



SIGNATURE

対馬鯛
地理鍋

도미 지리나베
2,500엔

SASHIMI



刺身盛り合わせ

사시미 세트

계절에 따라 엄선된
신선한 해산물을
정갈하게 담아낸
모듬 사시미

3,000엔

GRILLED

穴子の香味焼き

아나고 고치 구이

향긋한 양념과 함께 구워낸
대마도 특산 아나고 요리

2,000엔



和牛たたき

와규 타다키

질만 가볍게 익혀
와규 본연의 풍미를 살린
일본요리

3,500엔



甘鯛塩焼き

옥돔 소금구이

담백한 흰살생선을
소금만으로 정성껏 구워낸
전통 요리

2,500엔



LOCAL SPECIALTIES



天ぶら御膳

텐푸라 세트

제철 해산물과 채소를
바삭하게 튀겨낸 정식

2,500엔



とんちゃん鉄板焼き

돈짱 철판구이

대마도의 대표 향토요리

1,500엔



唐揚げ

가라아게

겉은 바삭하고 속은 촉촉한
일본식 닭튀김

1,200엔



KAMISO RYOKAN

Awaken gently with the flavors of Tsushima.