



issin

Japanese Restaurant



DINNER MENU

DINNER MENU

ディナーメニュー | 저녁 메뉴



SASHIMI OR SUSHI PLATTER

刺身/寿司盛り合わせ | 사시미 또는 스시 플래터

ASSORTED SASHIMI \$20.00 (S) | \$39.00 (M) | \$77.00 (L)
刺身盛り合わせ | 모듬 사시미

DELUXE SASHIMI \$37.00 (S) | \$66.00 (M) | \$126.00 (L)
刺身盛り合わせ(大盛り) | 디럭스 사시미

ASSORTED SUSHI \$43.00 (M) | \$83.00 (L)
寿司盛り合わせ | 모듬 스시

DELUXE SUSHI \$66.00 (M) | \$126.00 (L)
寿司盛り合わせ(大盛り) | 디럭스 스시

LIVE LOBSTER SASHIMI * MARKET PRICE
活ロブスターの刺身 | 활 랍스터 사시미

SERVED WITH CLAW AND HEAD MISO SOUP

ロブスターのハサミと頭の味噌汁をご堪能ください | 상기 메뉴는 미소 된장국이 제공됩니다

APPETIZER

前菜 | 에피타이저

YAKKO CHILLED TOFU, SOY SAUCE \$9.00
冷奴 | 두부 샐러드

IKA SHIOKARA SALTED IKA SQUID \$10.00
イカの塩辛 | 오징어 젓갈

GOMA AE GLAZED SEASONAL VEGETABLE WITH SESAME SAUCE \$10.00
旬野菜の胡麻和え | 일본식 야채 샐러드

CHAWANMUSHI SEASONED EGG CUSTARD, CHICKEN, SHRIMP, MUSHROOM \$10.00
茶碗蒸し | 일본식 계란찜

IKA NATTO FRESH SQUID WITH FERMENTED BEANS \$10.00
イカ納豆 | 오징어 나또

MAGURO NATTO FRESH TUNA WITH FERMENTED BEANS \$10.00
マグロ納豆 | 참치 나또

IKURA OROSHI SALMON ROE WITH GRATED RADISH \$11.00
イクラおろし | 연어알 간 무 요리

SHIRASU OROSHI DRIED BABY FISH WITH GRATED RADISH \$11.00
しらすおろし | 말린 작은 생선과 간 무

TAKO-SU VINEGARED OCTOPUS \$12.00
たこ酢 | 문어 샐러드

KOMOCHI KOMBU FRESH SEAWEED WITH FISH ROE \$13.00
子持ち昆布 | 청어알

SUNOMONO VINEGARED SEAFOOD WITH CUCUMBER \$14.00
酢の物 | 해산물 오이 샐러드

ANGUS BEEF TATAKI SEARED ANGUS BEEF SIRLOIN SLICE WITH PONZU SAUCE \$19.00
アンガス牛のたたき | 앵거스 소고기 타다키

A CUSTOMARY 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL.
お会計にはサービス料10%が加算されます。
10% 서비스 요금이 추가됩니다.

* CONSUMER ADVISORY - CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE RISK OF FOODBOURNE ILLNESS ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.
消費者への注意事項 - 肉類, 豚肉, 魚介類, 卵を生または加熱不十分な状態で摂取すると、食中毒のリスクが高まる可能性があります。
주의사항 - 익히지 않았거나 덜 익힌 고기, 가금류, 해산물, 조개류, 또는 계란을 섭취하면 건강 상태에 따라 식중독 위험이 증가할 수 있습니다.

DINNER MENU

ディナーメニュー | 저녁 메뉴



AGEMONO

揚げ物 | 아게모노

DEEP FRIED GARLIC 揚げにんにく 갈릭 튀김	\$9.00
AGEDASHI TOFU DEEP FRIED TOFU WITH DASHI AND GATSUOBUSHI 揚げ出し豆腐 두부 튀김	\$13.00
DEEP FRIED CHICKEN "TATSUTA" FRIED SOY SAUCE MARINATED CHICKEN 鶏の竜田揚げ 닭 튀김 "타츠타"	\$13.00
IKA GESO DEEP FRIED OR BUTTER SAUTÉED SQUID LEGS イカゲソ 오징어 튀김	\$14.00
DEEP FRIED SOFT-SHELLED CRAB ソフトシェルクラブの唐揚げ 소프트셸 크랩 튀김	\$14.00
VEGETABLE TEMPURA FRIED ASSORTED SEASONAL VEGETABLE AND TENDASHI 野菜天ぷら 야채 덴푸라	\$23.00
ASSORTED TEMPURA FRIED SHRIMP, FISH, VEGETABLE, AND TENDASHI 天ぷら盛り合わせ 모듬 덴푸라	\$25.00
SHRIMP TEMPURA FRIED SHRIMP AND TENDASHI エビ天ぷら 새우 덴푸라	\$27.00

YAKIMONO

焼き物 | 야키모노

GYUTAN BBQ MISO CURED BEEF TONGUE TEPPANYAKI 牛タン炭火焼き 우설 요리	\$14.00
HAMACHI KAMA BROILED YELLOW TAIL COLLAR WITH SALT ハマチのカマ 방어 구이	\$31.00
COD FISH MISOYAKI BBQ "BEST SELLER" BROILED BLACK COD SWEET MISO MARINATED 銀ダラの西京焼き 대구 바비큐 구이	\$31.00
SABA SHIOYAKI BBQ BROILED MACKEREL WITH SALT サバの塩焼き 고등어 바비큐 구이	\$27.00
SALMON KAMA SHIOYAKI BBQ BROILED SALMON COLLAR WITH SALT 鮭カマの塩焼き 연어 뱃살 바비큐 구이	\$29.00
SALMON BELLY SHIOYAKI BBQ BROILED SALMON BELLY WITH SALT 鮭腹の塩焼き 연어 뱃살 바비큐 구이	\$29.00

SALAD

サラダ | 샐러드

SEAWEED SALAD ワカメサラダ 미역 샐러드	\$13.00
SEAFOOD SALAD 海鮮サラダ 해산물 샐러드	\$17.00
SALMON AVOCADO SALAD サーモンアボカドサラダ 연어 아보카도 샐러드	\$21.00
SHRIMP AVOCADO SALAD エビアボカドサラダ 새우 아보카도 샐러드	\$21.00

A CUSTOMARY 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL.
お会計にはサービス料10%が加算されます。
10% 서비스 요금이 추가됩니다.

* CONSUMER ADVISORY - CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE RISK OF FOODBOURNE ILLNESS ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.
消費者への注意事項 - 肉類, 豚肉, 魚介類, 卵を生または加熱不十分な状態で摂取すると、食中毒のリスクが高まる可能性があります。
주의사항 - 익히지 않았거나 덜 익힌 고기, 가금류, 해산물, 조개류, 또는 계란을 섭취하면 건강 상태에 따라 식중독 위험이 증가할 수 있습니다.

DINNER MENU

ディナーメニュー | 저녁 메뉴



DINNER SET

ディナーセット | 저녁 세트

SASHIMI DINNER 刺身定食 사시미 디너 ASSORTED DAILY SELECTION OF FRESH SLICED RAW FISH AND SEAFOOD 新鮮な魚介類の日替わり盛り合わせ 오늘의 모듬 사시미	\$46.00
TEMPURA DINNER 天ぷら定食 덴푸라 디너 FRIED SHRIMP, FISH, VEGETABLE, AND TENDASHI エビ、魚、野菜の天ぷら盛り合わせ 새우, 생선, 야채 튀김과 덴다시 소스	\$43.00
HAMACHI KAMA SHIOYAKI BBQ ハマチのカマ 방어 구이 BROILED YELLOW TAIL COLLAR WITH SALT はまちカマ塩焼き 방어 가마살 소금 구이	\$41.00
SALMON KAMA / BELLY SHIOYAKI BBQ サーモンのカマ/ハラス 연어/연어 뱃살 구이 BROILED SALMON COLLAR OR BELLY WITH SALT 鮭カマ塩焼き / 鮭腹の塩焼き 연어가마살 / 연어 뱃살 소금 구이	\$40.00
COD FISH MISOYAKI BBQ 銀ダラの西京焼き 대구 바비큐 구이 BROILED BLACK COD SWEET MISO MARINATED ”おすすめ” 銀ダラの西京焼き 은대구 된장 구이	\$41.00
SABA SHIOYAKI BBQ サバの塩焼き 바비큐 사바 런치 BROILED MACKEREL WITH SALT 鯖の塩焼き 고등어 소금 구이	\$37.00
STEWED COD FISH タラの煮つけ定食 대구 스투 런치 SIMMERED BLACK COD FISH WITH SWEET SOY SAUCE 銀タラの甘露煮 달콤한 간장으로 조리 은대구	\$41.00
CHICKEN TERIYAKI 鶏の照り焼き 치킨 데리야키 PAN SEARED CHICKEN WITH TERIYAKI SAUCE 鶏の照り焼き 데리야끼 소스 치킨	\$34.00
CHICKEN MISOYAKI 鶏の味噌焼き 미소 된장 치킨구이 PAN SEARED CHICKEN WITH MISO SAUCE 鶏の味噌焼き 미소 소스 치킨	\$34.00

ALL SERVED WITH GREEN SALAD, KOBACHI APPETIZER, MISO SOUP, STEAMED RICE, AND PICKLES.

小鉢、グリーンサラダ、味噌汁、ご飯、香の物付き。| 상기 메뉴는 그린 샐러드, 애피타이저, 미소 된장국, 밥, 피클과 함께 제공됩니다.

A CUSTOMARY 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL.
お会計にはサービス料10%が加算されます。
10% 서비스 요금이 추가됩니다.

* CONSUMER ADVISORY - CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE RISK OF FOODBOURNE ILLNESS ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.
消費者への注意事項 - 肉類、豚肉、魚介類、卵を生または加熱不十分な状態で摂取すると、食中毒のリスクが高まる可能性があります。
주의사항 - 익히지 않았거나 덜 익힌 고기, 가금류, 해산물, 조개류, 또는 계란을 섭취하면 건강 상태에 따라 식중독 위험이 증가할 수 있습니다.

DINNER MENU

ディナーメニュー | 저녁 메뉴



DINNER SET

ディナーセット | 저녁 세트

SUSHI DINNER 寿司定食 | 스시 디너 \$47.00

ASSORTED NIGIRI SUSHI

SERVED WITH GREEN SALAD, KOBACHI APPETIZER, MISO SOUP, AND PICKLES

小鉢、グリーンサラダ、味噌汁、香の物付き

그린 샐러드, 애플타이저, 미소 된장국, 피클 함께 제공

SUKIYAKI すき焼き | 스키야키 \$51.00

SLICED ANGUS BEEF SIRLOIN, VEGETABLES, TOFU, AND SWEET SOY SAUCE

アンガス牛サーロイン、野菜、豆腐、甘醤油

앵거스 등심, 야채, 두부, 달콤한 간장 소스 함께 제공

SHABU SHABU しゃぶしゃぶ | 샤브샤브 \$51.00

SLICED ANGUS BEEF SIRLOIN, VEGETABLES, TOFU, AND ICHIBAN DASHI

アンガス牛サーロイン、野菜、豆腐、一番だし

앵거스 등심, 야채, 두부, 가쓰고 국물과 함께 제공

SUKIYAKI & SHABU SHABU IS SERVED WITH GREEN SALAD, KOBACHI APPETIZER, MISO SOUP, STEAMED RICE, AND PICKLES. SERVED FROM 2 ORDERS. PRICE INDICATED IS FOR 1 ORDER.

すき焼き、しゃぶしゃぶには、サラダ、小鉢、お味噌汁、ご飯、漬物が付きます。2名様から承ります。表示価格は1名様分です。

스키야키와 샤브샤브는 그린 샐러드, 애플타이저, 미소 된장국, 밥, 피클이 함께 제공됩니다. 2인 이상 주문이 가능합니다. 상기 금액은

1인 기준의 가격입니다.

KIRITANPO NABE きりたんぼ鍋 | 키리탄포 나베 \$46.00

MUSHROOMS, VEGETABLES, BBQ RICE ROLLS, CHICKEN BROTH

SERVED WITH GREEN SALAD, KOBACHI APPETIZER, UDON NOODLES, AND PICKLES.

(SERVED FROM 2 ORDERS. PRICE INDICATED IS FOR 1 ORDER)

鶏出汁の鍋に3種のきのこ、野菜、きりたんぼ | 버섯, 야채, 구운 밥, 닭 육수

小鉢、うどん、香の物付き | 그린 샐러드, 애플타이저, 우동, 피클 함께 제공.

2人前からのオーダーとなります。記載価格は1人前です。| 2인 이상 주문 가능. 1인 기준 가격

UDON-SUKI きりたんぼ鍋 | 우동스키 \$46.00

SHRIMP, FISH, CHICKEN, VEGETABLES, UDON NOODLE, FISH STOCK

SERVED WITH GREEN SALAD, KOBACHI APPETIZER, AND PICKLES.

(SERVED FROM 2 ORDERS. PRICE INDICATED IS FOR 1 ORDER)

エビ、魚、ムール貝、鶏肉、旬野菜、うどん | 새우, 생선, 닭, 야채, 우동, 생선 육수

小鉢と香の物付き | 그린 샐러드, 애플타이저, 피클 함께 제공.

2人前からのオーダーとなります。記載価格は1人前です。| 2인 이상 주문 가능. 1인 기준 가격

COURSE MENU

コースメニュー | 코스 메뉴

SHABU SHABU OR SUKIYAKI KAISEKI \$99.00

しゃぶしゃぶ / すき焼き会席 | 샤브샤브 또는 스키야키

- APPETIZER 先付 | 애플타이저

- SASHIMI お造り | 사시미

- TEMPURA 天ぷら | 덴푸라

- CHAWANMUSHI 茶碗蒸し | 일본식 계란찜

- SHABU SHABU OR SUKIYAKI しゃぶしゃぶまたは すき焼き | 샤브샤브 또는 스키야키

- RICE AND MISO SOUP ご飯と味噌汁 | 밥과 미소 된장국

- PICKLES 香の物 | 피클

- DESSERT 甘味 | 디저트

SUSHI KAISEKI \$110.00

寿司会席

- APPETIZER 先付 | 애플타이저

- SASHIMI お造り | 사시미

- TEMPURA 天ぷら | 덴푸라

- CHAWANMUSHI 茶碗蒸し | 일본식 계란찜

- SUNOMONO 酢の物 | 일본식 초무침

- SUSHI 寿司 | 스시

- CLEAR SOUP 吸物 | 맑은 국

- CHASOBA 茶そば | 차소바

- PICKLES 香の物 | 피클

- DESSERT 甘味 | 디저트

A CUSTOMARY 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL.
お会計にはサービス料10%が加算されます。

10% 서비스 요금이 추가됩니다.

* CONSUMER ADVISORY - CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE RISK OF FOODBOURNE ILLNESS ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.

消費者への注意事項 - 肉類、豚肉、魚介類、卵を生または加熱不十分な状態で摂取すると、食中毒のリスクが高まる可能性があります。

주의사항 - 익히지 않았거나 덜 익힌 고기, 가금류, 해산물, 조개류, 또는 계란을 섭취하면 건강 상태에 따라 식중독 위험이 증가할 수 있습니다.

DINNER MENU

ディナーメニュー | 저녁 메뉴



TEPPANYAKI

鉄板焼き | 데판야키

ANGUS BEEF SIRLOIN

アンガス牛サーロイン | 앵거스 소고기 등심

8oz. \$49.00 | 10oz. \$54.00

ANGUS BEEF TENDERLOIN

アンガス牛テnderロイン | 앵거스 소고기 안심

8oz. \$53.00 | 10oz. \$59.00

SALMON (8oz.)

サーモン | 연어(227g)

\$47.00

CHICKEN (8oz.)

鶏肉 | 닭고기 (227g)

\$41.00

SEAFOOD COMBO (FISH, SHRIMP, SCALLOP)

シーフード(魚, エビ, ホタテ) | 해산물 콤보 (생선, 새우, 관자)

\$55.00

LIVE MAIN LOBSTER

活メインロブスター | 바닷가재

* MARKET PRICE

SERVED WITH TEPPAN VEGETABLES, GREEN SALAD, MISO SOUP, STEAMED RICE, AND PICKLES.

炒めたお野菜、サラダ、ご飯、お味噌汁、漬物が付きます。

상기 메뉴는 테판 야채, 그린 샐러드, 밥, 미소 된장국, 피클과 함께 제공됩니다.

LIVE STEAK & LOBSTER DINNER

活ロブスター&ステーキディナー | 활 바닷가재와 스테이크 디너

* MARKET PRICE

- SASHIMI お造り | 사시미
- SALAD サラダ | 샐러드
- LIVE MAIN LOBSTER 活メインロブスター | 활 바닷가재
- TEPPAN VEGETABLES 野菜の鉄板焼き | 데판 야채
- RICE AND MISO SOUP ご飯と味噌汁 | 밥과 미소 된장국
- DESSERT 甘味 | 디저트

STEAK & SEAFOOD DINNER

ステーキ&海鮮ディナー | 스테이크와 해산물 디너

* MARKET PRICE

- SASHIMI お造り | 사시미
- SALAD サラダ | 샐러드
- SCALLOP & CRAB LEGS ホタテとカニの脚 | 관자와 게다리 요리
- TEPPAN VEGETABLES 野菜の鉄板焼き | 데판 야채
- TENDERLOIN テnderロイン | 소고기 안심
- RICE AND MISO SOUP ご飯と味噌汁 | 밥과 미소 된장국
- DESSERT 甘味 | 디저트

TEPPANYAKI SIDE ORDER

鉄板焼き 追加メニュー | 데판야키 추가 주문

FRESH SPINACH

ほうれん草 | 시금치

\$9.00

TENDERLOIN (4oz.) ADD ON

テnderロイン | 소고기 안심(110g) 추가

\$25.00

FRESH MUSHROOM

きのこ | 버섯

\$10.00

SCALLOPS (7 PCS.)

ホタテ | 관자(7개)

\$20.00

SALMON (6oz.) ADD ON

サーモン | 연어(170g) 추가

\$21.00

SHRIMP (5 PCS.)

エビ | 새우(5마리)

\$20.00

CHICKEN (6oz.) ADD ON

鶏肉 | 닭고기(170g) 추가

\$20.00

LIVE MAIN LOBSTER

活メインロブスター | 활 바닷가재

* MARKET PRICE

SIRLOIN (4oz.) ADD ON

サーロイン | 소고기 등심(110g) 추가

\$23.00

KING CRAB LEG

タラバガニの脚 | 킹크랩 다리

* MARKET PRICE

A CUSTOMARY 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL.
お会計にはサービス料10%が加算されます。
10% 서비스 요금이 추가됩니다.

* CONSUMER ADVISORY - CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE RISK OF FOODBOURNE ILLNESS ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.
消費者への注意事項 - 肉類, 豚肉, 魚介類, 卵を生または加熱不十分な状態で摂取すると, 食中毒のリスクが高まる可能性があります。
주의사항 - 익히지 않았거나 덜 익힌 고기, 가금류, 해산물, 조개류, 또는 계란을 섭취하면 건강 상태에 따라 식중독 위험이 증가할 수 있습니다.

BEVERAGES

飲料 | 음료



NON-ALCOHOLIC

SODAS (PEPSI, DIET, 7-UP)	\$4.00
JUICE	\$4.00
ICED TEA	\$4.50
ICED GREEN TEA	\$4.50
OOLONG TEA	\$4.50
SPRING WATER	\$4.00
SPARKLING WATER	\$7.00

DRAFT

ASAHI (SUPER DRY OR BLACK)	\$12.00
----------------------------	---------

SPIRIT

SCOTCH	
JOHNNIE WALKER BLACK	\$12.00
CHIVAS	\$14.00
GLENLIVET	\$20.00
BOURBON	
JIM BEAM	\$9.00
WILD TURKEY	\$13.00
GIN	\$10.00
VODKA	\$10.00
TEQUILA	\$10.00
COGNAC	\$15.00
RUM	\$10.00

BEER

BUDWEISER	\$6.00
BUD LIGHT	\$6.00
MILLER LITE	\$6.00
CORONA	\$7.50
HEINEKEN	\$7.50
SAPPORO	\$7.50
ASAHI LARGE (BTL)	\$12.50

JAPANESE SOCHU

	GLASS	BOTTLE
NAKANAKA	\$12.00	\$110.00
ICHIKO	\$8.00	\$85.00
YOKAICHI	\$8.00	\$85.00
KUROKIRISHIMA	\$8.50	\$90.00
SHIRO	\$8.00	\$75.00

JAPANESE SAKE

	240 ML	BOTTLE
MASUMI	\$24.00	\$70.00
HAKKAISAN	\$27.00	\$80.00
DEWASAKURA "OKA"	\$27.00	\$80.00
DEWASAKURA "DAIGINJO"	\$40.00	\$120.00
DEWASANSAN	\$27.00	\$80.00
KUBOTA SENJU	\$27.00	\$80.00

	240ML
COLD SAKE	\$15.00
HOT SAKE (SMALL)	\$8.00
HOT SAKE (LARGE)	\$16.00
DRAFT SAKE	\$18.00

A CUSTOMARY 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL.
お会計にはサービス料10%が加算されます。
10% 서비스 요금이 추가됩니다.

BEVERAGES

飲料 | 음료



CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE
FIGUIERE MAGALI ROSE'		\$51.00
MOËT & CHANDON		\$130.00
LAURENT PERRIER		\$260.00
GUILLEMINOT		\$100.00

SPARKLING WINE

	200ML	BOTTLE
PETALO MOSCATO	\$16.00	\$65.00

HOUSE WINE

	GLASS	BOTTLE
CHARDONNAY	\$12.00	
CABERNET SAUVIGNON	\$12.00	
MERLOT	\$12.00	
PLUM WINE	\$9.00	

WHITE WINE

ROBERT MONDAVI CHARDONNAY		\$78.00
SAN'T ELENA PINOT GRIGIO		\$65.00
JEAN DURUP		\$63.00
ROBERT MONDAVI PINOT GRIGIO		\$68.00

SAUVIGNON BLANC

DECOY		\$64.00
JOSEPH MELLOTT		\$129.00

RED WINE

CABERNET SAUVIGNON		
ROBERT MONDAVI		\$78.00
DUCKHORN		\$190.00
SANT' ELENA CABERNET FRANC		\$76.00
CHATEAU HAUT SELVE BORDEAUX		\$71.00
ELEPHANT HILL PINOT NOIR		\$76.00

MERLOT

WOODBIDGE		\$58.00
JOSEPH JANOUÉIX CHATEAU LA GASPARDÉ		\$54.00