



issin

Japanese Restaurant



LUNCH MENU

LUNCH MENU

ランチメニュー | 점심 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 짬갈

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

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

AGEMONO

揚げ物 | 아게모노

VEGETABLE TEMPURA FRIED ASSORTED SEASONAL VEGETABLE AND TENDASHI \$21.00
野菜天ぷら | 야채 덴푸라

ASSORTED TEMPURA FRIED SHRIMP, FISH, VEGETABLE, AND TENDASHI \$24.00
天ぷら盛り合わせ | 모듬 덴푸라

SHRIMP TEMPURA FRIED SHRIMP AND TENDASHI \$26.00
エビ天ぷら | 새우 덴푸라

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.

LUNCH MENU

ランチメニュー | 점심 메뉴



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

LUNCH SET

ランチセット | 런치세트

ISSIN BENTO 一心弁当 | 이신 벤토

SASHIMI, SUSHI, TEMPURA, BROILED FISH, VEGETABLE DISH

刺身、寿司、天ぷら、惣菜、焼き魚、グリーンサラダ、ご飯、味噌汁、香の物
사시미, 스시, 덴뿌라, 찐 생선, 야채

\$34.00

SASHIMI LUNCH 刺身定食 | 사시미 런치

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

\$39.00

TEMPURA LUNCH 天ぷら定食 | 덴푸라 런치

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

\$33.00

HAMACHI KAMA SHIOYAKI BBQ ハマチのカマ塩焼き | 방어 구이

BROILED YELLOW TAIL COLLAR WITH SALT

はまちカマ塩焼き
방어 가마살 소금 구이

\$31.00

SALMON KAMA SHIOYAKI BBQ 鮭カマの塩焼き | 연어 구이

BROILED SALMON COLLAR WITH SALT

鮭カマの塩焼き
연어 가마살 소금 구이

\$31.00

SALMON BELLY SHIOYAKI BBQ サーモンのハラス塩焼き | 연어 뱃살 구이

BROILED SALMON BELLY WITH SALT

鮭腹の塩焼き
연어 뱃살 소금 구이

\$31.00

COD FISH MISOYAKI BBQ 銀ダラの西京焼き | 대구 바비큐 구이

"BEST SELLER" BROILED BLACK COD SWEET MISO MARINATED

"おすすめ" 銀ダラの西京焼き
"베스트 셀러" 달콤한 미소에 재워 구운 은대구

\$32.00

STEWED COD FISH タラの煮つけ | 대구 스투

SIMMERED BLACK COD FISH WITH SWEET SOY SAUCE

銀タラの甘露煮
달콤한 간장으로 조린 은대구

\$31.00

ABOVE ARE SERVED WITH GREEN SALAD, KOBACHI APPETIZER, MISO SOUP, STEAMED RICE, AND PICKLES.
グリーンサラダ、煮物、ご飯、味噌汁、香の物付き。| 그린 샐러드, 애피타이저, 삶은 요리, 밥, 피클 함께 제공.

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.

LUNCH MENU

ランチメニュー | 점심 메뉴



LUNCH SET

ランチセット | 런치세트

- SABA SHIOYAKI BBQ** サバの塩焼き | 고등어 구이 **\$28.00**
BROILED MACKEREL WITH SALT
鯖の塩焼き
고등어 소금 구이
- CHICKEN TERIYAKI** 鶏の照り焼き | 치킨 데리야키 **\$28.00**
PAN SEARED CHICKEN WITH TERIYAKI SAUCE
鶏の照り焼き
데리야끼 소스 치킨
- CHICKEN MISOYAKI** 鶏の味噌焼き | 미소 된장 치킨구이 **\$28.00**
PAN SEARED CHICKEN WITH MISO SAUCE
鶏の味噌焼き
미소 소스 치킨
- ANGUS BEEF YAKINIKU** アンガス牛の焼肉定食 | 앵거스 소고기 구이 **\$31.00**
PAN SEARED ANGUS BEEF SIRLOIN WITH TERIYAKI SAUCE
牛サーロインの炙り焼き 照り焼きソース
데리야끼 소스 소고기 안심 구이
- PORK GINGER** 豚の生姜焼き | 돼지고기 생강구이 **\$28.00**
STIR FRIED SLICED PORK WITH GINGER AND SOY SAUCE
豚肉の生姜醤油炒め
생강과 간장으로 볶은 돼지고기 구이

ABOVE ARE SERVED WITH GREEN SALAD, KOBACHI APPETIZER, MISO SOUP, STEAMED RICE, AND PICKLES.
グリーンサラダ、煮物、ご飯、味噌汁、香の物付き。| 그린 샐러드, 애피타이저, 삶은 요리, 밥, 피클 함께 제공.

- SUSHI LUNCH** 寿司定食 | 스시 런치 **\$39.00**
ASSORTED NIGIRI SUSHI
握り寿司盛り合わせ
모듬 초밥
- CHIRASHI SUSHI** ちらし寿司 | 회덮밥 **\$36.00**
ASSORTED SASHIMI SERVED ON A LARGE BOWL OF SUSHI RICE
大きな器のちらし寿司
회덮밥
- TEKKA-DON** 鉄火丼 | 참치덮밥 **\$33.00**
FRESH TUNA SASHIMI SERVED ON A LARGE BOWL OF SUSHI RICE
新鮮なマグロの刺身のどんぶり
참치회 덮밥
- TEN-DON** 天丼 | 덴푸라 덮밥 **\$30.00**
ASSORTED TEMPURA SERVED ON A LARGE BOWL OF RICE
天ぷらの盛り合わせのどんぶり
튀김 덮밥
- UNA-DON** 鰻丼 | 장어 덮밥 **\$34.00**
BROILED EEL SERVED ON A LARGE BOWL OF RICE
鰻のかば焼きのどんぶり
장어 덮밥

SERVED WITH GREEN SALAD, KOBACHI APPETIZER, MISO SOUP, AND PICKLES.
グリーンサラダ、煮物、味噌汁、香の物付き。| 그린 샐러드, 애피타이저, 미소 장국, 밥, 피클 함께 제공.

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.

LUNCH MENU

ランチメニュー | 점심 메뉴



NOODLE

麵類- | 누들

| | |
|--|---------|
| TEN-ZARU 天ざる 메밀 소바 COLD BUCKWHEAT "SOBA" NOODLE SERVED WITH TEMPURA 冷たいお蕎麦と天ぷらの盛り合わせ 냉메밀 소바. 텐푸라와 함께 제공 | \$22.00 |
| TEMPURA SOBA 天ぷらそば 덴푸라 소바 BUCKWHEAT "SOBA" NOODLE SOUP SERVED WITH TEMPURA 天ぷらをのせたあたたかいそば 메밀 소바. 텐푸라와 함께 제공 | \$22.00 |
| TEMPURA UDON 天ぷらうどん 덴푸라 우동 UDON NOODLE SOUP SERVED WITH TEMPURA 天ぷらをのせたあたたかいうどん 우동. 텐푸라와 함께 제공 | \$22.00 |
| ZARU SOBA ざるそば 판메밀 소바 COLD BUCKWHEAT "SOBA" NOODLE 冷たいお蕎麦 냉 메밀 소바 | \$17.00 |
| HIYASHI UDON 冷やしうどん 냉우동 COLD UDON NOODLE SERVED WITH TEMPURA 冷たいうどんと天ぷらの盛り合わせ 냉 우동. 텐푸라와 함께 제공 | \$22.00 |
| KITSUNE UDON きつねうどん 유부 우동 UDON NOODLE SOUP TOPPED WITH "AGE" FRIED TOFU 揚げ出し豆腐をのせたあたたかいうどん 우동. 유부 토픽 | \$16.00 |
| NABEYAKI UDON 鍋焼きうどん 냄비 우동 UDON NOODLE SOUP WITH SHRIMP TEMPURA AND EGG COOKED IN AN IRON POT えび天や卵の入ったあたたかいなべ焼きうどん 새우 텐푸라와 계란을 올린 냄비 우동 | \$23.00 |
| ADDITIONAL SOBA / UDON NOODLE そば/うどん 大盛り 추가 메밀 소바 / 우동면 ADDITIONAL PORTION OF NOODLE 追加そば・うどん 추가 소바 / 우동면 | \$8.00 |

SERVED WITH GREEN SALAD, SUSHI ROLL, KOBACHI, AND PICKLES.

上記メニューには、グリーンサラダ、巻き寿司、小鉢、香の物が付きます。
상기 메뉴는 그린 샐러드, 스시롤, 애피타이저, 피클과 함께 서빙됩니다.

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.

LUNCH MENU

ランチメニュー | 점심 메뉴



TEPPANYAKI

鉄板焼き | 데판야키

ANGUS BEEF SIRLOIN

안格斯牛サーロイン | 앵거스 소고기 등심

6oz. \$37.00 | 8oz. \$44.00

ANGUS BEEF SIRLOIN (4oz.) AND SHRIMP

안格斯牛サーロインとエビ | 앵거스 소고기 등심과 새우(3개)

\$40.00

ANGUS BEEF SIRLOIN (4oz.) AND CHICKEN

안格斯牛サーロインと鶏肉 | 앵거스 소고기 등심과 치킨

\$37.00

ANGUS BEEF TENDERLOIN

안格斯牛テンドーロイン | 앵거스 소고기 안심

6oz. \$40.00 | 8oz. \$46.00

ANGUS BEEF TENDERLOIN (4oz.) AND SHRIMP

안格斯牛テンドーロインとエビ | 앵거스 소고기 안심과 새우(3개)

\$43.00

ANGUS BEEF TENDERLOIN (4oz.) AND CHICKEN

안格斯牛テンドーロインと鶏肉 | 앵거스 소고기 안심과 치킨

\$42.00

SALMON (6oz.) AND SHRIMP

サーモンとエビ | 연어(170g)와 새우(3마리)

\$37.00

SALMON (6oz.) AND CHICKEN

サーモンと鶏肉 | 연어(170g)와 치킨

\$37.00

SALMON (6oz.)

サーモン | 연어(170g)

\$34.00

CHICKEN (6oz.) AND SHRIMP

鶏肉とエビ | 연어(170g)와 새우(3마리)

\$34.00

CHICKEN (6oz.) AND MUSHROOM

鶏肉ときのこ | 닭고기(170g)와 버섯

\$31.00

LIVE MAIN LOBSTER

活メインロブスター | 바닷가재

* MARKET PRICE

LIVE MAIN LOBSTER AND STEAK

活メインロブスターとステーキ | 바닷가재와 스테이크

* MARKET PRICE

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

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

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

FRESH MUSHROOM

きのこ | 버섯

\$10.00

SALMON (6oz.) ADD ON

サーモン | 연어(170g) 추가

\$21.00

CHICKEN (6oz.) ADD ON

鶏肉 | 닭고기(170g) 추가

\$20.00

SIRLOIN (4oz.) ADD ON

サーロイン | 소고기 등심(110g) 추가

\$23.00

TENDERLOIN (4oz.) ADD ON

テンドーロイン | 소고기 안심(110g) 추가

\$25.00

SCALLOPS (7 PCS.)

ホタテ | 관자(7개)

\$20.00

SHRIMP (5 PCS.)

エビ | 새우(5마리)

\$20.00

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.

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 |
| OO LONG 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 |

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.