



STANFORD HOTEL & RESORT
TONGYEONG

오키나와 반다찌 Okinawa Bandachi

※시장 상황에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.



계절반찬 4종류
(락교, 초생강, 단호박, 야마구라게)
4Kinds of Vegetable

해산물 샐러드
Seafood Salad

계절 생선회
Sashimi

부타카쿠니
(돼지 조림)
Butakakuni

메로간장조림
Braised Patagonian Toothfish in Soy Sauce

아나고 & 굴 튀김
Anago and Fried Oysters

생선초밥
Sushi

우럭 지리
A Clear Soup of Rockfish

1인 ₩50,000
(2인 이상 주문 가능)

Take-out MENU

이자카야 오키나와 테이크 아웃 메뉴



생선회 도시락

Sashimi Lunch Box

₩80,000

구성

계절생선회 3종, 전복회, 삶은새우, 문어숙회, 그린샐러드, 단호박샐러드, 풋콩, 과일 생강, 락교, 생와사비, 초장, 간장



모듬 초밥

Assorted Sushi

₩33,000

구성

초밥 10ps, 김초밥 2ps, 그린샐러드 장국, 생강, 락교, 생와사비, 간장

Okinawa

오키나와 이자카야는
일식 전문 셰프가 엄선한 최고의 재료만을
이용하여 고품격 전통 일식을 선보입니다.

SASHIMI

사시미

NABE DISH

나베요리

FRIED DISH

튀김요리

A SIMPLE SNACK MENU

간단한 술안주 메뉴

BEVERAGE

음 · 주류

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 잣,
고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산염 등은
알러지를 유발할 수 있으며, 그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

10%의 세금이 포함된 금액입니다
10% tax has been added.

사시미 |
Sashimi

계절에 따라 메뉴 구성이 변경될 수 있습니다.



사시미 모리아와세 Sashimi Moriwase 35,000



연어 사시미 Salmon Sashimi 35,000

나베요리 |
Nabe Dish



관동식 스키야키 나베 Sukiyaki 39,000

추가메뉴 | 우동사리 5,000
계란추가(1ea) 1,000
고기추가(180g) 20,000



스지 오뎅탕 Steamed Fish Cake with Tendon Soup 33,000

추가메뉴 | 육수추가(숙주포함) 5,000

원산지 |

소고기(호주산), 닭고기(브라질), 문어(모리타니아), 광어(국내산), 참돔(국내산)

연어(노르웨이산), 메로(월양산(대서양), 굴(국내산), 시샤모(캐나다), 쌀(국내산)

튀김 요리 |
Fried Dish



치킨 가라아게 Chicken Karaage

22,000



통영 굴튀김 Deep-fried Oysters

22,000

간단한 술안주 메뉴 |
A Simple Snack Menu



시샤모구이 Grilled Capelin

15,000



명란구이 Grilled Pollack Roe

15,000



브리치즈구이 Grilled brie cheese

15,000



토마토 슬라이스 Slices of Tomatoes

5,000

사케

준마이 다이긴조

純米大吟醸



獺祭純米大吟醸45

닷사이 준마이 다이긴조 45

720ml 113,000

아마다니시키를 45% 정미하여 빚어낸 준마이 다이긴조로 균형미 있는 향과 깔끔한 감칠맛, 적당한 단맛이 잘 어우러져 있습니다. 취하기 위한 술이 아닌, 맛을 즐기기 위한 술을 목표로 하는 제조사의 집념이 고스란히 담겨 있습니다.



くらんしよ 純米大吟醸 生原酒 中取り

쿠란쇼 준마이 다이긴조

720ml 178,000

열처리 하지않고 와리미즈도 하지않은 술의 가운데부분만 모아서 담은 솔로써 너무나 맛있는 이런 술의 맛을 많은 사람들이 느껴보았으면 좋겠다는 염원으로 술을 담았습니다. 깔끔한 메론과 배와같은 긴조향에 더해지는 나마스케의 후레쉬함, 짝 찬 바다감 그 뒤에 느껴지는 깔끔한 목넘김이 일품입니다.



준마이 긴조

純米吟醸



花きざくら純米吟醸

하나기자쿠라준마이긴조

720ml 65,000

기자쿠라의 꽃효모를 사용한 제품으로 깔끔하고 부드러운 맛을 느낄수 있는 저알코올의 준마이긴조입니다.



BACK COUNTRY 101中取り

백컨트리 프로토 타입 101 나카토리 (미탄산사케)

480ml 93,000

시라타키 주조에서 처음으로 만든 모던 타입의 사케로 앞으로 더욱 발전할 수 있다는 뜻을 담아 프로토타입이라고 불렀습니다. 나카토리로 가장 맛있는 부분만 담은 사케입니다.



此君 純米吟醸 金魚ラベル

시쿤 준마이긴조 골드피쉬

720ml 104,000

돗토리현산 효모 2가지를 독자적인 비율로 블렌딩해 감칠맛이 좋은 준마이긴조로 만들었습니다. 더운 여름날 깔끔하고 경쾌하게 마실 수 있는 나마타입의 사케로 적당한 단맛과 신맛이 특징입니다.



준마이 | 純米



2022년 대한민국 주류대상 준마이 부분 대상!

上善如水 純米
상선여수 준마이

720ml 78,000

쌀 본래의 감칠맛이 살아있는 깔끔한 맛과 신선한 사과같은 상쾌한 향이 살아있는 카라구치 타입의 사케로 맛의 임팩트가 있어 튀김요리나 맛이 진한 요리와도 잘 어울리는 준마이슈입니다.



雅山流魂 純米酒
가산류 타마시이 준마이

720ml 80,000

야마가타를 대표하는 품종 가운데 하나인 데와노사토를 사용해 긴조, 다이긴조와 동일한 양조프로세스를 적용, 가산류 특유의 섬세하고 세련된 맛을 한 단계 높게 재현해 화사한 향미와 경쾌하고 매끄러운 질감, 투명감있는 맛을 실현했습니다. 기존의 가산류 시리즈에선 상상하기 어려웠던 '데운 술'로 즐기기에 적합한 주질이 특징입니다.



소용량 사케 |



月桂冠 THE CUP
월계관 더 컵

210ml 12,000



貴 特別純米
타카 토쿠베츠준마이

300ml 39,000

타카를 대표하는 간판 준마이입니다. 부드럽고 온화한 산미, 프루티한 향이 매력적인 제품으로 야마다니시키와 핫탄니시키를 함께 사용해 부드럽고 편안한 향, 이상적인 식중주로 유명한 타카 특유의 절묘한 밸런스, 매끄러운 질감으로 오래도록 즐겨도 입에 물리지 않습니다.



東光 純米
토우코우 준마이

300ml 39,000

부드럽고 산뜻한 쌀 본연의 감칠맛과 잡미가 느껴지지않는 순수한 맛, 잘 숙성된 풍미가 매력적인 제품으로 오래 즐겨도 입에 물리지 않고, 동서양 요리 상관없이 좋은 공합을 보여줍니다.



海響 純米大吟釀
카이쿄 준마이다이긴조

300ml 60,000

해산물이 유명한 시모노세키의 유일한 양조장인 시모노세키주조의 준마이다이긴조입니다. 향을 억제하여 머스켓과 같은 과실류의 향기가 느껴지며, 입에 머금었을 때 쌀의 감칠맛을 느낄 수 있습니다. 마시기 편하고 부드러운 술로 냉주부터 약간 데운 술까지 폭넓게 즐기실 수 있습니다. 다양한 생선 요리와 잘 어울리는 식중주로 추천드립니다.



보통주



がんばれ父ちゃん 간바레 오토상(팩)

900ml 47,000

나카타 지방의 좋은 쌀로 만들어서 쌀향과 양주 알코올의 느낌이 비교적 잘 어우러져 맛의 구성이나 향이 좋은것이 특징.
한국말로 '아빠 힘내세요' 라는 뜻으로 잘 알려져 있음

리큐르 リキュール



鶴梅柚子 츠루우메유즈 (유자사케)

150ml 25,000 720ml 100,000

천연 유자 과즙이 50% 이상 함유되었으며, 냉장 환경에서 천천히 숙성시켜 니혼슈와 배합하여 부드러운 맛을 내어 완성되었습니다.
상쾌하면서 부드럽고 유자 특유의 진한 향미는 타의 추종을 불허합니다.
술이 약한 사람도 부담없이 마실 수 있는 사케입니다.

소주 焼酎



いいちこシルエット 이이찌고 실루엣 (보리소주)

720ml 81,000

일본 소주 시장의 3대 브랜드 중 하나인 이이찌고의 가장 인기 있는 보리소주로, 가볍게 칵테일이나 언더락 등으로 즐기기에 좋습니다.



米焼酎 夢千代慕情 25度 유메치요 보초 (쌀소주)

720ml 100,000

쌀 특유의 향과 맛을 잘 살린 본격 쌀 소주입니다.
부드럽고 가벼운 맛으로 부담없이 즐길 수 있는 일본 전통 스타일의 소주입니다.



芋焼酎 黒王 黒麴仕込 코쿠오 (고구마 소주)

720ml 118,000

흑왕은 황금천관을 사용하여 전통적인 제조법인 흑누룩으로 만들어졌습니다.
상압 증류방식을 사용하여 검은 누룩의 고소한 풍미, 상압증류의 감칠맛과 적당한 얼큰한 맛이 후련함을 연출합니다.



いいちこフラスコボトル 이이찌고 후라스코 (보리소주)

720ml 255,000

30도의 고도주지만 부드럽고 은은한 향이 마음을 설레게 하는 프리미엄 소주.
언더락이나 미즈와리로 마시면 좋습니다.

주류

하이볼 Highball

위스키 하이볼 Whisky Highball	11,000
유자 하이볼 Yuja Highball	11,000

맥주 Beer

기린 생맥주 KIRIN Draft Beer	330ml	9,000
	1700ml	45,000
아사히 병맥주 Asahi Beer	330ml	11,000
삿포로 병맥주 Sapporo Beer	330ml	11,000

소주 Soju

좋은데이 Joeunday	360ml	7,000
참이슬 Chamisul	360ml	7,000
별빛청하 ChungHa Sparkling	295ml	7,000
설중매 Seoljungmae	360ml	20,000

증류주 Distilled

화요 25도 Hwayo 25°	375ml	30,000
화요 41도 Hwayo 41°	375ml	50,000
언더락 세트 On the Rock Set (화요25도+토닉워터+얼음+레몬)		35,000
(화요41도+토닉워터+얼음+레몬)		55,000
레몬 슬라이스(1/2) Lemon Slice		2,000
추사백 Chu sa baek	350ml	30,000

음료

콜라 Cola	350ml	3,000
토닉워터 Tonic Water	250ml	3,000

사이다 Cider	355ml	3,000
-----------	-------	-------

와인

화이트 와인

White Wine

France 까망 알자스 피노 그리 (오렌지) 72,000
Cattin Alsace Pinot Gris (Orange)



Italy 피노 그리지오 아템스 102,000
Pinot Grigio, Attems



Australia 쿠논가 힐 샤르도네이 102,000
Chardonnay, Koonunga Hill, Penfolds



France 알자스 게부르츠트라미너 그랑크뤼 하취부르그 114,000
Joseph Cattin, Alsace Gewurztraminer Grand Cru Hatschbourg



스파클링 와인

sparkling wine

France 보아랑 쥐멜 브뤼 트라디시옹 120,000
Champagne Voirin-Jumel, Brut Tradition



레드 와인

Red Wine

Australia 실드 에스테이트 쉬라즈 93,000
Schild Estate Shiraz



France 페랑 에 피스 샤토네프 뒤 빠쁘 레 시나르 189,000
Chateauneuf du Pape Les Sinards 2014



Chile 에라주리즈, 돈 막시미아노 294,000
Don Maximiano, Errazuriz 2014

