





## 이자카야 - 전채 요리

- ✓ **EDAMAME** 1 800 FT  
데친 콩, 바다 소금 4,7 €  
*steamed soybean, sea salt*  
(6)
- ✓ **SPICY EDAMAME** 2 300 FT  
매운 데친 콩, 고추, 마늘, 6 €  
생강, 바다 소금  
*steamed soybean, chili, garlic,  
ginger, sea salt*  
(1, 6)
- ✓ **BUROKKORI** 4 200 FT  
야생 브로콜리, 타히니, 김 10,9 €  
*wild broccoli, tahini, nori*  
(1, 6, 11)
- ✓ **SHINSEN** 4 000 FT  
꽃양배추, 미소, 레몬, 10,4 €  
땅콩, 볶은 양파  
*cauliflower, miso, lemon,  
hazelnut, crunchy onion*  
(1, 5, 6, 8)
- TAHINI** 4 600 FT  
닭꼬치, 타히니, 11,9 €  
고추 기름, 와카메  
*chicken skewer, tahini,  
chili oil, wakame*  
(1, 5, 11)
- ROCK SHRIMP** 4 400 FT  
타이거 새우 튀김, 11,4 €  
매운 마요네즈  
*tiger prawn tempura,  
spicy mayo*  
(1, 2, 3, 10, 11)



## 이자카야 - 전채 요리

<b>TOKIO CHIZU</b> 튀김 롤, 연어, 아보카도, 치즈, 데리야키 소스 <i>tempura fried roll, salmon, avocado, cheese, teriyaki sauce</i> (1, 3, 4, 6, 7)	4 300 FT 11,2 €
<b>GYOZA</b> 3 개 와규 등심, 배추, 스리라차, 폰즈 <i>wagyu tenderloin, chinese cabbage, sriracha, ponzu</i> (1, 3, 6, 11)	6 900 FT 17,9 €
<b>TOSUTADA</b> 참치, 아보카도, 치폴레 마요네즈, 완탕 <i>tuna, avocado, chipotle mayo, wonton</i> (1, 3, 4, 6, 10, 11)	5 400 FT 14,0 €
✓ <b>NASU</b> 가지, 미소, 절인 양파, 쌀알 <i>eggplant, miso, marinated onion, rice pearl</i> (1, 6)	3 800 FT 9,9 €
<b>CRISPYKKA</b> 바삭한 오징어, 고추 기름 마요네즈 <i>crispy squid, chili oil mayo</i> (10, 11, 14)	6 000 FT 15,6 €







## 수프 - 국물 요리

### MISO RAMEN

돼지 삼겹살, 옥수수, 계란, 라멘 면

*pork belly, corn, egg,  
ramen noodle*

(1, 2, 3, 4, 6, 8, 11)

5 300 FT

13,8 €

### ✓ MISO TOFU

두부, 와카메, 골파

*tofu, wakame, chives*

(1, 6)

2 000 FT

5,2 €

### TOM YUM

전통 태국 수프, 레몬그라스,

라임 잎, 돼지고기, 콜라비, 어린 시금치

*traditional thai soup, lemongrass,  
lime leaf, kohlrabi, baby spinach*

### 돼지고기 - PORK

(1, 2, 3, 4, 6)

5 300 FT

13,8 €

### 닭 - CHICKEN

(1, 2, 3, 4, 6)

5 300 FT

13,8 €

### 왕새우- PRAWN

(1, 2, 3, 4, 6)

6 000 FT

15,6 €

## 샐러드

**PAPAIYA** 5 300 FT  
파파야, 고추, 양파,  
고수, 튀긴 작은 새우  
*papaya, chili, onion,*  
*cilantro, small*  
*fried shrimp*  
(1, 2, 4, 5, 6, 8)

**DRY MISO** 6 900 FT  
바삭한 흑대구, 고구마 칩,  
건조 미소, 채소 샐러드,  
미소 드레싱  
*crispy black cod, sweet*  
*potato chips, dry miso,*  
*salad, miso dressing*  
(1, 4, 6, 11)

✓ **MIKKUSU** 2 800 FT  
잎 샐러드, 절인 무,  
유자 비네그레트  
*mixed salad, marinated*  
*radish, yuzu vinaigrette*  
(1, 6)













- |   |   |
|---|---|
| <p> <b>✓ HÖRENSÖ</b><br/>           어린 시금치, 건조 미소, 송로<br/>           버섯, 볶은 양파<br/> <i>baby spinach, dry miso,</i><br/> <i>truffle, fried onion</i><br/>           (1, 3, 6, 7)         </p>  | <p>           4 400 FT<br/>           11,4 €         </p> |
| <p>           새우- PRAWN<br/>           (2)         </p>   | <p>           1 600 FT<br/>           4,2 €         </p>  |
| <p> <b>✓ KORURABI</b><br/>           콜라비, 카피아 파프리카, 파<br/>           르메산, 미소,<br/>           송로버섯, 유자<br/> <i>kohlrabi, bell pepper,</i><br/> <i>parmesan, miso,</i><br/> <i>truffle, yuzu</i><br/>           (1, 3, 6, 7, 10, 11)         </p> | <p>           3 300 FT<br/>           8,6 €         </p>  |



웍키오 - 웍 요리

YAKIMESHI XO

볶음밥, 와규, XO 소스,  
표고버섯, 시금치, 생강, 계란  
*fried rice, wagyu, XO sauce,  
shiitake, spinach, ginger, egg*

14 200 FT

36,9 €

(1, 2, 3, 4, 6, 12, 14)











## 웍키오 - 웍 요리

### TAKE UDON

7 600 FT

등심 조각, 죽순, 바질,  
땅콩, 우동, 레드 커리

19,7 €

*tenderloin strips, bamboo  
shoots, basil, peanut,  
udon, red curry*

(1, 4, 5, 12)

### ✓ GOHAN

5 900 FT

표고버섯, 느타리버섯,  
시메지, 사케, 간장, 니시키 쌀

15,3 €

*shiitake, eringi, shimeji,  
sake, soy sauce, nishiki rice*

(1, 6, 12)

### ✓ TOFUTERIAN

6 400 FT

구운 두부, 강낭콩,  
느타리버섯, 시금치,  
대파, 데리야키

16,6 €

*fried tofu, green bean,  
king oyster mushroom,  
spinach, green onion, teriyaki*

(1, 4, 6, 8, 11)

PAD KRA PAO NUEA 6 500 FT  
매운 태국 등심 라구,  
계란 프라이, 바질, 밥  
*spicy thai tenderloin ragout,  
sunny-side up egg, basil, rice*  
(1, 3, 4, 6, 12, 14) 16,9 €

✓ PAD THAI 5 200 FT  
쌀국수, 고수, 당근,  
계란, 숙주, 땅콩  
*rice noodle, cilantro,  
carrot, egg, mung beans  
sprout, peanut*  
(3, 5) 13,5 €

닭- CHICKEN 6 000 FT  
(1, 3, 5, 14) 15,6 €

왕새우 - PRAWN 6 000 FT  
(3, 5) 15,6 €











## 메인코스 - 메인 요리

<b>WAGYU SUTEKI</b> 200g 와규 등심 스테이크 <i>wagyu sirloin steak</i>	39 500 FT 102,6 €
<b>SUZUKI</b> 농어 필레, 폰즈 버터, 싸리버섯, 야생 브로콜리 <i>sea bass fillet, ponzu butter, king oyster mushroom, wild broccoli</i> (1, 4, 6, 7, 11)	9 900 FT 25,7 €
✓ <b>KARIFURAWA</b> 구운 꽃양배추, 염소 치즈, 할라피뇨-고수 소스 <i>grilled cauliflower, goat cheese, jalapeno-cilantro sauce</i> (7)	5 600 FT 14,5 €

메인코스 - 메인 요리

KURODAI

흑대구, 무,  
사이쿄 미소 소스  
*black cod, daikon,  
saikyo-miso sauce*

(1, 4, 6, 11)

14 500 FT

37,7 €

ERENGI

사샤, 코코넛 고구마 크림,  
파파야 샐러드  
*meagre, coconut  
sweetpotato cream,  
papaya salad*

(1, 2, 4, 6, 7, 11)

9 500 FT

24,7 €











LOBSTER 5 900 FT / 100 GR

min. 400g

15,3 €

구운 랍스터, 폰즈 버터

*grilled lobster,*

*ponzu butter*

(1, 2, 3, 6, 7)













## 사시미 - 사시미

<b>TUNA TATAKI</b> 참치, 송로버섯 폰즈, 라임 <i>tuna, truffle ponzu, lime</i> (1, 4, 6)	5 800 FT 15,1 €
<b>KATSUO</b> 가다랑어, 무, 생강, 골파, 폰즈 <i>tuna, daikon, ginger, chives, ponzu</i> (1, 4, 6, 10)	3 500 FT 9,1 €
<b>HAMACHI N SHISO</b> 방어, 시소 잎, 할라피뇨, 송로버섯 미소 <i>hamachi, shiso leaf, jalapeno, truffle miso</i> (1, 4, 6, 8, 10, 11)	7 100 FT 18,4 €

**WAGYU TATAKI** 11 500 FT  
와규 등심, 훈제 폰즈,  
절인 양파  
*wagyu sirloin, smoked  
ponzu, marinated onion*  
(1, 6)

**YAMI YAMI** 5 200 FT  
연어 타르타르, 아보카도,  
마사고, 대파, 매운 폰즈  
*salmon tartare, avocado,  
masago, spring onion,  
spicy ponzu*  
(1, 4)

**KONGŌ** 8 800 FT  
**SAKANA** 22,9 €  
연어, 참치, 방어,  
간장 참깨 드레싱  
*salmon, tuna, hamachi,  
soy - sesame sauce*  
(1, 4, 6, 11)













도쿄 컬렉션 - 도쿄 컬렉션

TOKIO RI

32 100 FT

4 크러쉬 롤, 4 오도로키 롤,  
4 연어 아보카도, 6 아보카도 마키,  
2 매운 연어 군칸,  
2 방어 니기리,  
2 타이거 새우 니기리,  
2 아보카도-마요-마사고 니기리,  
2 와카메 군칸

83,4 €

*4 krush roll, 4 odoroki roll,  
4 sake avocado roll, 6 avocado maki,  
2 spicy salmon gunkan,  
2 hamachi nigiri, 2 shrimp nigiri,  
2 avocado-mayo-masago nigiri,  
2 wakame gunkan*

(1, 2, 3, 4, 7, 11)

YUTAKA RI

47 100 FT

4 크러쉬 롤, 4 리 롤,  
4 데리마요 장어 롤,  
4 프랑수고 롤,  
4 연어 구로 롤,  
4 크레이지 판코 롤,  
2 아보카도-마요-마사고 니기리,  
2 구운 참치 푸아그라 니기리,  
2 타마고 니기리

122,3 €

*4 krush roll, 4 lee roll,  
4 terimayo unagi roll,  
4 furansugo roll, 4 sake guro roll,  
4 crazy panko roll,  
2 avocado-mayo-masago nigiri,  
2 seared foie gras - tuna nigiri,  
2 tamago nigiri*

(1, 2, 3, 4, 7, 11)





## 도쿄 롤린

4 pieces

- ✓ **HOTTO KYURI** 3 700 FT  
절인 오이, 고추 마요네즈,  
바삭한 양파, 한국 고추  
*marinated cucumber,  
chili mayo, crunchy onion,  
korean chili*  
(1, 3, 10) 9,6 €
- TOTEMO SAKE** 5 000 FT  
볶음밥, 연어,  
스리라차, 할라피뇨  
*crispy fried rice, salmon,  
sriracha, jalapenoo*  
(1, 3, 4, 6, 10) 13,0 €
- TOTEMO WAGYU** 12 500 FT  
볶음밥, 와규,  
고추장, 골파  
*crispy fried rice, wagyu,  
gochujang, chives*  
(1, 3, 4, 10, 11) 32,5 €
- X.O.** 6 000 FT  
참치, 아스파라거스,  
아보카도, 오이, XO 소스  
*tuna, asparagus, avocado,  
cucumber, XO sauce*  
(1, 2, 3, 4, 6, 12, 14) 15,6 €
- ODOROKI** 5 600 FT  
구운 연어, 마사고, 연어알,  
아보카도, 스리라차, 폰즈  
*seared salmon, masago,  
ikura, avocado, sriracha ponzu*  
(1, 4,) 14,5 €
- KRUSH** 5 600 FT  
새우 튀김, 참치, 연어,  
마사고, 아보카도,  
튀김 부스러기, 데리야키,  
매운 치즈 소스  
*shrimp tempura, tuna,  
salmon, masago, avocado,  
tempura flakes, teriyaki,  
spicy cheese sauce*  
(1, 2, 3, 4, 7) 14,5 €

## 도쿄 롤린

4 pieces

### ✓ FURANSUGO 3 700 FT

카피아 파프리카, 아보카도,  
아스파라거스, 당근, 골파,  
마요네즈, 매운 치즈 소스, 튀김 부스러기  
*bell pepper, avocado, asparagus,  
carrot, mayo, spicy cheese sauce,  
tempura flakes*  
(1, 3, 7) 9,6 €

### SOBA 4 500 FT

허브 소바 면, 새우, 오이, 볶은 양파  
*herb soba pasta, prawn,  
cucumber, crunchy onion*  
(1, 2, 3, 4, 6, 10) 11,7 €

### TERIMAYO UNAGI 4 500 FT

튀김 롤, 장어, 마사고, 대파,  
크림치즈, 가츠오부시, 데리야키,  
일본 마요네즈  
*tempura fried roll, eel, masago,  
spring onion, cream cheese,  
bonito flakes, teriyaki, japanese mayo*  
(1, 3, 4) 11,7 €

### SAKE GURO 11 400 FT

구운 푸아그라, 연어, 장어,  
마사고, 연어알, 아보카도,  
대파, 데리야키  
*seared gooseliver, salmon, eel,  
masago, ikura, avocado,  
spring onion, teriyaki*  
(1, 4, 6) 29,6 €

### CRAZY PANKO 5 500 FT

판코 튀김 롤, 절인 무, 체다,  
매운 참치 타르타르  
*panko fried roll, takuan,  
cheddar, spicy tuna tartare*  
(1, 3, 4, 7) 14,3 €

### LEE 6 000 FT

참치, 연어, 마사고, 오이,  
고수, 고추, 매운 마요네즈  
*tuna, salmon, masago,  
cucumber, cilantro, chili,  
spicy mayo*  
(1, 3, 4, 10) 15,6 €









## 니기리

1 piece

와카메, 오이,  
마사고, 마요네즈

*wakame, cucumber,  
masago, mayo*

(3, 4, 10, 11)

1 200 FT  
3,1 €

구운 푸아그라, 참치,  
데리야키 소스, 참깨

*seared foie gras, tuna,  
teriyaki sauce, sesame seeds*

(1, 4, 6, 11)

3 100 FT  
8,1 €

연어알, 연어,  
메추리알 군칸

*ikura, salmon,  
quail egg gunkan*

(3, 4)

3 100 FT  
8,1 €

아르헨티나 붉은 새우,  
키자미 와사비

*argentinian red prawn,  
kizami wasabi*

(1, 2)

2 300 FT  
6,0 €

## 니기리

1 piece

방어, 시소, 절인 할라피뇨 2 300 FT  
6,0 €

*hamachi, shiso,  
marinated jalapeno*

(1, 4, 6, 10, 11)

참치, 아보카도, 데리야키, 크림치즈, 무 1 700 FT  
4,4 €

*tuna, avocado, teriyaki,  
creamcheese, daikon*

(1, 4, 6, 7, 11)

매운 연어 군칸 2 000 FT  
5,2 €

*spicy salmon  
gunkan*

(3, 4, 10, 11)

▽ 아보카도, 마요네즈, 마사고 1 200 FT  
3,1 €

*avocado, mayo,  
masago*

(3, 4, 10, 14)











## 디저트

**RAISU** 3 700 FT  
코코넛 쌀 푸딩,  
패션프루트 9,6 €

*coconut rice pudding,  
passion fruit*

**SHOKORA** 3 700 FT  
**SUFURÉ** 9,6 €

초콜릿 수플레,  
바닐라 아이스크림, 피칸  
*chocolate souffle, vanilla  
ice cream, pecan nut*

(1, 3, 7, 8)

**CHIZUKEKI** 3 900 FT  
치즈케이크 크림 브뤼레,  
크럼블, 라즈베리 셔벗 10,1 €

*cheesecake crème brûlée,  
crumble, raspberry sorbet*

(1, 3, 7, 8)

**MIRUFIYU** 3 700 FT  
말차, 화이트 초콜릿,  
딸기, 라임 9,6 €

*matcha, white chocolate,  
strawberry, lime*

(1, 7)



1. 글루텐 함유 곡물
  2. 갑각류
  3. 계란
  4. 생선
  5. 땅콩
  6. 대두
  7. 우유
  8. 견과류
  9. 셀러리
  10. 겨자
  11. 참깨
  12. 이산화황 및 아황산염
  13. 루핀
  14. 연체동물 (조개, 오징어, 문어)
- V: Vegetarian

친애하는 고객님께 알립니다: 계산서 최종 금액에는  
15%의 서비스 요금이 포함되어 있습니다

친애하는 고객님께 알립니다: 반份 음식 주문 시 가  
격의 70%가 청구됩니다.



1051 Budapest, Széchenyi István tér 7-8.

+36 1 8019 862  
+36 70 333 2176

Managers: Nauner Veronika Luca,  
Németh Zsolt, Márkus Róbert  
Chef: Erdélyi Tamás  
Creative chef: Luczy Krisztián  
Sous chef: Gyukics Patrik

Üzemeltető: Leroy.Co.Kft.  
1051 Budapest,  
Október 6. utca 8.

A számla végösszege 15%  
szervizdíjat tartalmaz.  
*Please note that a 15%  
service charge will be added to the bill.*

1€=385Ft  
1\$=365Ft

TOKIOBUDAPEST.COM

For further  
languages:

