



BENTO BOX

메뉴는 평일 12:00부터 15:00까지 이용 가능합니다.

*The menu is available every
weekday from 12:00 to 15:00*

001

MISO TOFU

8 900 FT

미소 드레싱을 곁들인 두부와 와카메, 실파
tofu, wakame, chives

29,9 €

KORURABI

콜라비와 구운 카피아 고추, 파르메산, 트러플 미소 크림, 유자 향
*kohlrabi, bell pepper, parmesan,
miso, truffle, yuzui*

HARUMAKI

닭가슴살, 양배추, 녹두싹, 두부, 고수 들어간 바삭한 춘권
*chicken breast, cabbage,
mung bean sprouts*

CATERPILLAR SALMON

연어와 아보카도 롤, 테리야키 글레이즈와 참깨 토핑
*salmon, avocado, teriyaki
sauce, sesame seed*

EBI TEMPURA

바삭한 새우 튀김, 딥 소스 제공
prawn tempura

002 (V)

MISO TOFU

7 900 FT

미소 드레싱을 곁들인 두부와 와카메, 실파
tofu, wakame, chives

24,9 €

HÖRENSŌ

베이비 시금치와 드라이 미소, 트러플, 바삭하게 튀긴 양파
*baby spinach, dry miso,
truffle, fried onion*

HOTTO KYURI

절인 오이와 칠리 마요, 바삭한 양파, 한국 고추
*marinated cucumber, chili mayo,
crunchy onion, korean chili*

PAD THAI

쌀국수, 고수, 당근, 계란, 녹두싹, 땅콩
*rice noodle, cilantro, carrot,
egg, mung beans sprout, peanut*

VEGGIE TEMPURA

바삭한 야채 튀김, 딥 소스 제공
vegetable tempura





이자카야 - 전채 요리

- | | |
|---|--------------------|
| ✓ EDAMAME
데친 콩, 바다 소금
<i>steamed soybean, sea salt</i>
(6) | 1 800 FT
4,7 € |
| ✓ SPICY EDAMAME
매운 데친 콩, 고추, 마늘,
생강, 바다 소금
<i>steamed soybean, chili, garlic,
ginger, sea salt</i>
(1, 6) | 2 300 FT
6 € |
| ✓ BUROKKORI
야생 브로콜리, 타히니, 김
<i>wild broccoli, tahini, nori</i>
(1, 6, 11) | 4 200 FT
10,9 € |
| ✓ BITO “GYOZA” 3개
비트 라비올리, 호박,
일본 자두, 카레
<i>beetroot ravioli, pumpkin,
japanese plum, curry</i>
(12) | 3 600 FT
9,9 € |
| TAHINI
닭꼬치, 타히니,
고추 기름, 와카메
<i>chicken skewer, tahini,
chili oil, wakame</i>
(1, 5, 11) | 4 600 FT
11,9 € |
| ROCK SHRIMP
타이거 새우 튀김,
매운 마요네즈
<i>tiger prawn tempura,
spicy mayo</i>
(1, 2, 3, 10, 11) | 4 400 FT
11,4 € |

이자카야 - 전채 요리

GYOZA 3 개 6 900 FT
와규 등심, 배추,
스리라차, 폰즈
*wagyu sirloin, chinese
cabbage, sriracha, ponzu*
(1, 3, 6, 11)

TOSUTADA 5 400 FT
참치, 아보카도,
치폴레 마요네즈, 완탕
*tuna, avocado, chipotle
mayo, marinated onion,
wonton*
(1, 3, 4, 6, 10, 11)

✓ **KYABETSU** 3 800 FT
구운 양배추, 우마미 거품,
효모, 모로코 레몬
*grilled cabbage, umami
foam, sourdough,
moroccan lemon*
(1, 6)

TOKIO CHIZU 4 300 FT
튀김 롤, 연어, 아보카도,
치즈, 데리야키 소스
*tempura fried roll, salmon,
avocado, cheese, sesame,
teriyaki sauce*
(1, 3, 4, 6, 7, 11)

CRISPYKKA 6 600 FT
바삭한 오징어,
고추 기름 마요네즈
*crispy squid,
chili oil mayo*
(3, 10, 11, 14)





수프 - 국물 요리

MISO RAMEN

돼지 삼겹살, 옥수수, 계란, 라멘 면

*pork belly, corn, egg, sesame,
chili oil, ramen noodle*

(1, 3, 4, 6, 11, 12, 14)

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

✓ MANGŎ 5 300 FT
풋망고, 오이, 콜라비, 고추, 고수 13,8 €
*green mango, cucumber,
kohlrabi, chili, cilantro*
(1, 2, 4, 5, 6, 8)

✓ KORURABI 3 300 FT
콜라비, 카피아 파프리카, 파르메산, 미소, 송로버섯, 유자 8,6 €
*kohlrabi, bell pepper,
parmesan, miso,
truffle, yuzu*
(1, 3, 6, 7, 10, 11)

DRY MISO 6 900 FT
바삭한 흑대구, 고구마 칩, 건조 미소, 채소 샐러드, 미소 드레싱 17,9 €
*crispy fish, sweet potato
chips, dry miso, salad,
miso dressing*
(1, 4, 6, 11)

✓ MIKKUSU 2 800 FT
얇은 샐러드, 절인 무, 유자 비네그레트 7,3 €
*mixed salad, marinated
radish, yuzu vinaigrette*
(1, 6)

✓ HŌRENSŌ 4 600 FT
어린 시금치, 건조 미소, 송로버섯, 볶은 양파 11,9 €
*baby spinach, dry miso,
truffle, fried onion*
(1, 3, 6, 7)

새우- PRAWN 1 600 FT
(2) 4,2 €







웍키오 - 웍 요리

KIMCHI TO BUTABARA

5 500 FT
14,3 €

김치, 돼지고기 삼겹살, 간장, 고추장, 우동

kimchi, pork belly, soy sauce, gochuyang, udon

(1, 4, 6)

✓ PAD THAI

5 500 FT
14,3 €

쌀국수, 고수, 당근, 계란, 숙주, 땅콩

rice noodle, cilantro, carrot, egg, mung beans sprout, peanut

(3, 5)

닭- CHICKEN

6 000 FT
15,6 €

(1, 3, 5, 14)

왕새우 - PRAWN

6 000 FT
15,6 €

(3, 5)

웍키오 - 웍 요리

PAD KRA PAO NUEA6 600 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)

17,1 €

TAKE UDON7 600 FT

등심 조각, 죽순, 바질,
땅콩, 우동, 레드 커리

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

(1, 4, 5, 12)

19,7 €

✓ TOFUTERIAN6 500 FT

튀긴 두부, 껌질콩, 새송이버섯, 시
금치, 파, 데리야키 + 새우
+ 닭고기

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

(1, 4, 6, 8, 11)

17,1 €

닭 - CHICKEN1 600 FT

4,2 €

왕새우 - PRAWN1 600 FT

(2)4,2 €

YAKIMESHI XO14 200 FT

볶음밥, 와규, XO 소스,
표고버섯, 시금치, 생강, 계란

fried rice, wagyu, XO sauce,
shiitake, spinach, ginger, egg

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

36,9 €







메인코스 - 메인 요리

✓ AKAI KARIFURAWĀ	5 100 FT
튀긴 컬리플라워, 로메스코 소스, 마이크 로그린 샐러드, 피스타치오 <i>roasted cauliflower, romesco sauce, microgreen salad, pistachio</i> (1, 8, 7, 11)	13,2 €
SUZUKI	9 900 FT
농어 필레, 폰즈 버터, 싸리버섯, 야생 브로콜리 <i>sea bass fillet, ponzu butter, king oyster mushroom, wild broccoli</i> (1, 4, 6, 7, 11)	25,7 €
WAGYU SUTTEKI 200g	39 500 FT
와규 등심 스테이크 <i>wagyu sirloin steak</i>	102,6 €

메인코스 - 메인 요리

SAKE

라벨 루즈 연어, 타초이, 버섯,
우마미 소스

label rouge salmon,
tatsoi, mushroom,
umami sauce

(1, 4, 6, 7)

9 900 FT

25,7 €

KURODAI

흑대구, 무,
사이쿄 미소 소스

black cod, daikon,
saikyo-miso sauce

(1, 4, 6, 11)

14 500 FT

37,7 €







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

TUNA TATAKI

참치, 송로버섯 폰즈, 라임

tuna, truffle

ponzu, lime

(1, 4, 6)

5 800 FT

15,1 €

HAMACHI N SHISO

하마치, 피스타치오, 시소 잎, 미소,

할라페뇨

hamachi, pistachio,

shiso leaf, miso, jalapeno

(1, 4, 6, 8, 10, 11)

5 200 FT

13,5 €

WAGYU TATAKI

와규 등심, 훈제 폰즈,
절인 양파

*wagyu sirloin, smoked
ponzu, marinated onion*

(1, 6)

13 000 FT

33,8 €

YAMI YAMI

연어 타르타르, 아보카도,
마사고, 대파, 매운 폰즈

*salmon tartare, avocado,
masago, spring onion,
spicy ponzu*

(1, 4, 6)

5 200 FT

13,5 €

KONGŌ
SAKANA

연어, 참치, 방어,
간장 참깨 드레싱

*salmon, tuna, hamachi,
soy - sesame sauce*

(1, 4, 6, 11)

8 800 FT

22,9 €







TOKIO KOLLEKTION

TOKIO RI

32 100 FT

83,4 €

크러쉬 롤 4개, 오도로키 롤 4개,
사케 아보카도 4개, 핫토 큐리 롤 4개,
매운 연어 군함 2개,
하마치 니기리 2개,
아르헨티나 붉은 새우 니기리 2개,
아보카도 마요 마사고 니기리 2개,
가지 미소 군함 2개

*4 krush roll, 4 odoroki roll,
4 sake avocado roll, 4 hotto kyuri roll,
2 spicy salmon gunkan,
2 hamachi nigiri,
2 argentinian red prawn nigiri,
2 avocado-mayo-masago nigiri,
2 eggplant-miso gunkan*

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 11)

YUTAKA RI

47 100 FT

122,3 €

크러쉬 롤 4개, 리 롤 4개,
테리마요 장어 롤 4개, 시조 롤 4개,
사케 구로 롤 4개, 크레이지 판코 롤 4개,
아보카도 마요 마사고 니기리 2개,
불에 그을린 참치 푸아그라 니기리 2개,
다마고 니기리 2개

*4 krush roll, 4 lee roll,
4 terimayo unagi roll,
4 shizo 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, 6, 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, jalapeno
(1, 3, 4, 6, 10) 13,0 €
- TOTEMO WAGYU** 12 500 FT
볶음밥, 와규,
고추장, 골파
crispy fried rice, wagyu,
gochujang, chives
(1, 3, 6, 10, 11) 32,5 €
- 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, 6, 7) 14,5 €
- ODOROKI** 5 600 FT
구운 연어, 마사고, 연어알,
아보카도, 스리라차, 폰즈
seared salmon, masago,
ikura, avocado, sriracha ponzu
(1, 4, 6) 14,5 €

도쿄 롤린

4 pieces

- ✓

FURANSUGO
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)

3 700 FT
9,6 €
- ✓

SHIZO
아스파라거스, 당근, 아보카도, 오이,
다이콘, 키자미 와사비 마요네즈
*asparagus, carrot, avocado, cucumber,
daikon, kizami wasabi mayo*
(1, 3)

3 700 FT
9,6 €
- TERIMAYO UNAGI**
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, 6)

4 500 FT
11,7 €
- SAKE GURO**
구운 푸아그라, 연어, 장어,
마사고, 연어알, 아보카도,
대파, 데리야키
*seared foie gras, salmon, eel, masago,
ikura, avocado, spring onion, teriyaki*
(1, 4, 6)

11 400 FT
29,6 €
- CRAZY PANKO**
판코 튀김 롤, 절인 무, 체다,
매운 참치 타르타르
*panko fried roll, takuan,
cheddar, spicy tuna tartare*
(1, 3, 4, 7)

5 500 FT
14,3 €
- LEE**
참치, 연어, 마사고, 오이,
고수, 고추, 매운 마요네즈
*tuna, salmon, masago, cucumber,
cilantro, chili, spicy mayo*
(1, 3, 4, 10, 11)

6 000 FT
15,6 €





니기리

1 piece

가지, 미소 군함

eggplant, miso gunkan

(1, 6)

1 600 FT

4,2 €

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
*hamachi, shiso,
marinated jalapeno*
(1, 4, 6, 10, 11)

2 300 FT
6,0 €

참치, 아보카도,
데리야키, 크림치즈, 무
*tuna, avocado, teriyaki,
creamcheese, daikon*
(1, 4, 6, 7, 11)

1 700 FT
4,4 €

매운 연어 군칸
*spicy salmon
gunkan*
(3, 4, 10, 11)

2 000 FT
5,2 €

✓ 아보카도, 마요네즈,
마사고
*avocado, mayo,
masago*
(3, 4, 10, 14)

1 200 FT
3,1 €





디저트

RAISU 4 200 FT
코코넛 쌀 푸딩,
패션프루트
*coconut rice pudding,
passion fruit, matcha*

SHOKORA 3 900 FT
SUFURÉ 10,1 €
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
*cheesecake crème brulée,
crumble, raspberry
sorbet*
(1, 3, 7, 8)

SUPONJI KĒKI 3 900 FT
스폰지 케이크, 딸기,
피스타치오, 타이 바질
*sponge cake, strawberry,
pistachio, thai basil*
(1, 3, 7, 8)

- 1: 글루텐 함유 곡물
- 2: 갑각류
- 3: 계란
- 4: 생선
- 5: 땅콩
- 6: 대두
- 7: 우유

V: Vegetarian

8. 견과류
9. 셀러리
10. 겨자
11. 참깨
12. 이산화황 및 아황산염
13. 루핀
14. 연체동물 (조개, 오징어, 문어)

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:

