



'탐모라'는 삼국시대에 불렸던 제주의 옛 명칭입니다.

'삼국사기'를 통해 처음 등장했던 '탐라'
'탐라국'을 '탐모라국'이라 지칭하는
사료가 다양하게 발견되면서,
'탐라'의 또 다른 표현이
'탐모라'라는 것을 알게 되었다고 합니다.

사방이 바다에 둘러 쌓인 작은 섬나라
'탐모라'에서 지금의 '제주'까지.

바당(바다)과 산에서 나는 신선한 먹거리로
만들어진 다양한 제주 음식들.

그 다양한 이야기를 이 곳, '탐모라'에 담았습니다.

좋은 음식을 함께 나누며
몸도 마음도 건강해지는 시간이 되시길 바랍니다.

탐모라 일품특선

Tammora A La Carte | 一品特選 | 极品精选

흑도새기구이와 딱새우장 정식

어울림주 | 신례명주, 녹고의 눈물

38,000

주전부리, 계절4찬, 쌈과 스틱아채, 흑오겹구이, 딱새우장, 진지와 해물 떡배기, 오메기떡과 한라봉셔벗, 오늘의 제주 차 (흑돼지 : 국내산 / 제주산, 전복 : 국내산, 꽃게 : 중국산)

탱글탱글한 제주 딱새우 속살에 탐모라 특제 간장을 재워 만든 새우장과 부드러운 흑도새기를 숯불에 구워 함께 내는 메뉴입니다. 함께 제공되는 제주식 된장 해물 떡배기와 푸짐한 제주식 한 상을 즐기실 수 있습니다.

* '도새기'는 돼지고기의 제주 방언입니다.

Grilled Black Pork and Soy Sauce Marinated Raw Shrimp

焼き黒豚肉と生エビ醤油漬け定食 | 烤黑猪肉和虾子酱菜单

제주 물꾸럭 낭푼 밥상

어울림주 | 허벅술, 오메기술

38,000

주전부리, 계절4찬, 제주나물 낭푼, 물꾸럭 고추장구이, 진지와 해물 떡배기, 오메기떡과 한라봉셔벗, 오늘의 제주 차 (전복 : 국내산, 꽃게 : 중국산)

바다에 머물러야 했던 해녀 엄마는 바닷에서 바로 잡은 해산물, 또는 들에서 나는 제철의 노물(나물)들로 소박하지만 건강한 음식을 낭푼에 함께 담아 가족과 이웃과 나누었습니다. 그 음식 문화를 재해석하여 제주의 땅에서 나는 나물 낭푼과 제주의 바닷에서 나는 신선한 물꾸럭을 탐모라 특제 고추장 소스 구이로 함께 제공하는 건강한 밥상입니다. 해물 떡배기와 진지가 함께 제공됩니다.

* '물꾸럭'은 돌문어를 뜻하는 제주 방언입니다. 낭푼은 음식을 담는 제주식 큰 그릇을 뜻하는 말로 '낭푼밥상'은 소박한 식재료로 푸짐하게 음식을 나누어 먹던 제주의 식문화가 반영된 나물밥상입니다.

Dish of Nangpun With Vegetables & Spicy Grilled Octopus of Jeju Island

タココチュジャン焼き定食 | 济州章鱼、铜盆、餐桌

쌀과 김치(배추/고춧가루)는 국내산입니다.

상기 요금에는 부가세 10%가 포함되어 있습니다. All prices were included to 10% government tax.

上記の料金には消費税10%が含まれております。以上价格包含10%的增值税。

탐모라 일품특선

Tammora A La Carte | 一品特選 | 极品精选

한라산 고사리 갈치조림 어울림주 | 니모메 38,000

주전부리, 계절4찬, 고사리 갈치조림, 진지와 성계 미역국, 오메기떡과 한라봉셔벗, 오늘의 제주 차 (갈치: 국내산 / 제주산)

순하지만 쫄깃하고 맛있기로 유명한 제주의 햇고사리와 제주 근해에서 잡은 은갈치를 단호박, 무, 버섯 등과 함께 조리하여 다양한 식감과 특유의 감칠맛으로 즐기는 제주도 대표 요리입니다. 진지와 함께 갈치조림을 맛보시고 함께 제공되는 성계 미역국을 곁들이면 음식 궁합이 좋습니다.

Braised Hairtail with Bracken of Mountain Halla | 漢拏山ワラビ入り太刀魚煮定食 | 汉拿山蕨菜、辣炖带鱼

성계 통전복 해물 뚝배기 어울림주 | 녹고의 눈물 27,500

주전부리, 계절4찬, 진지와 성계 통전복 해물 뚝배기, 오메기떡과 한라봉셔벗, 오늘의 제주 차 (전복: 국내산, 꽃게: 중국산)

제주 통 전복과 향긋 씹새름한 성계알, 각종 제주의 바닷물들이 함께 푸짐하게 끓여 나오는 성계 통전복 해물 뚝배기는 탐모라 특제 된장 소스로 국물의 깊은 맛을 더했습니다.

Variety of Seafoods and Abalone Stew with Soybean Paste in A Hot Pot
ウニとアワビ入り海鮮トッペギ定食 | 海胆、鲍鱼砂锅

흑도새기 김치 뚝배기 어울림주 | 허벅슬, 오메기슬 22,000

주전부리, 계절4찬, 진지와 김치 뚝배기, 오메기떡과 한라봉셔벗 (흑돼지: 국내산 / 제주산, 두부(콩): 외국산)

제주 흑돼지의 좋은 부위들을 아낌없이 넣고 묵은지와 함께 뚝배기에 푹 끓여 진지와 함께 제공합니다.

Kimchi Stew with Black Pork in A Hot Pot | 黒豚肉入りキムチチゲ(トッペギ) | 黑猪肉泡菜砂锅

쌀과 김치(배추/고춧가루)는 국내산입니다.

상기 요금에는 부가세 10%가 포함되어 있습니다. All prices were included to 10% government tax.
上記の料金には消費税10%が含まれております。以上价格包含10%的增值税。

다랑쉬(A코스) | Darangswi

주전부리

Appetite Snack | 間食(おやつ) | 零食

계절냉채

Seasonal Chilled Salad | 季節の冷菜 | 時鮮冷盤

오늘의 죽

Today's Porridge | 本日のお粥 | 今日的粥

핑옛소스의 한우떡갈비 (한우 : 국내산, 돼지고기 : 국내산)

Grilled Korean Beef Patties with Candy Sauce of Pheasant

韓牛トッカルビ雉飴ソース和え | 野鸡糖酱(雉糖)、韩牛排骨肉饼

제주은갈치구이 (갈치 : 국내산 / 제주산)

Broiled Salted HAITAIL of Jeju Island

濟州産太刀魚焼き | 烤济州银带鱼

진지와 성계 미역국

Seaweed Soup and Cooked White Rice

ライスとウニ入りワカメスープ | 米饭、海胆海带汤

오메기떡과 한라봉셔벗

Omegi Rice Cake and Halabong Sherbet

オメガ餅&ハンラボンシャーベット | 小米糕、丑橘冰沙

오늘의 제주 차

Today's Tea of Jeju Island | 本日の濟州茶 | 今日的茶

55,000

제주의 아름다운 오름 중 하나인 '다랑쉬 오름'에서 이름을 빌려왔습니다.
달이 뜨는 곳, 달이 걸린 언덕이라는 뜻을 가지고 있습니다.

쌀과 김치(배추/고춧가루)는 국내산입니다.

상기 메뉴는 사전 예약 및 2인 이상 이용시 주문 가능합니다. This menu can be booked in advance and available for 2 or more people only.

上記メニューは事前予約制および2人以上から注文可能。以上菜单可以提前预订、可供2人或更多人使用。

상기 요금에는 부가세 10%가 포함되어 있습니다. All prices were included to 10% government tax.

上記の料金には消費税10%が含まれております。以上价格包含10%的增值税。

새별(B코스) | Saebyeol

주전부리

Appetite Snack | 間食(おやつ) | 零食

계절냉채

Seasonal Chilled Salad | 季節の冷菜 | 時鮮冷盤

오늘의 죽

Today's Porridge | 本日のお粥 | 今日的粥

모듬생선회 (도미: 국내산, 연어: 노르웨이산, 참치: 원양산)

Assorted Sliced Raw Fish | お刺身盛り合わせ | 生魚片拼盤

대하찜

Braised Jumbo Shrimps | 大河の酒蒸 | 蒸大蝦

핑yet소스의 한우떡갈비 (한우: 국내산, 돼지고기: 국내산)

Grilled Korean Beef Patties with Candy Sauce of Pheasant

韓牛トッカルビ雉飴ソース和え | 野鷄糖醬(雉糖)、韓牛排骨肉餅

보들걸 흑우구이 (소고기: 국내산 / 제주산)

Grilled Black Bull of Jeju Island | 黒牛肉焼き | 烤黑牛

진지와 성계 미역국

Seaweed Soup and Cooked White Rice | ライスとウニ入りワカメスープ | 米飯、海胆海帶湯

오메기떡과 한라봉셔벗

Omegi Rice Cake and Halabong Sherbet | オメガ餅&ハンラボンシャーベット | 小米糕、丑橘冰沙

오늘의 제주 차

Today's Tea of Jeju Island | 本日の濟州茶 | 今日的茶

75,000

제주의 아름다운 오름 중 하나인 '새별 오름'에서 이름을 빌려왔습니다.
'새별'은 초저녁에 떠있는 셋별같다고 하여 붙여진 이름입니다.

쌀과 김치(배추/고춧가루)는 국내산입니다.

상기 메뉴는 사전 예약 및 2인 이상 이용시 주문 가능합니다. This menu can be booked in advance and available for 2 or more people only.

上記メニューは事前予約制および2人以上から注文可能。以上菜单可以提前预订、可供2人或更多人使用。

상기 요금에는 부가세 10%가 포함되어 있습니다. All prices were included to 10% government tax.

上記の料金には消費税10%が含まれております。以上价格包含10%的増値税。

사라(C코스) | Sara

주전부리

Appetite Snack | 間食(おやつ) | 零食

계절냉채

Seasonal Chilled Salad | 季節の冷菜 | 时鲜冷盘

오늘의 죽

Today's Porridge | 本日のお粥 | 今日的粥

모듬생선회 (도미 : 국내산, 연어 : 노르웨이산, 참치 : 원양산)

Assorted Sliced Raw fish | お刺身盛り合わせ | 生鱼片拼盘

자연송이 통전복구이 (전복 : 국내산)

Grilled Abalone with Wild Pine Mushrooms | 自然産松茸と丸ごとアワビ焼き | 野松茸烤鲍鱼

보들걸 흑우구이 (소고기 : 국내산 / 제주산)

Grilled Black Bull of Jeju Island | 济州産黒牛肉焼き | 烤黑牛

제주돌문어구이

Roasted Octopus of Jeju Island | 济州自然産焼きタコ | 烤章鱼

나물냉판밥과 해물 뚝배기 (전복 : 국내산, 꽃게 : 중국산)

Dish of Nangpun and Seafood Stew with Soybean Paste in A Hot Pot

ナムル入りご飯と海鮮トッベギ | 铜盆蔬菜饭、海鲜砂锅

오메기떡과 한라봉셔벗

Omegi Rice Cake and Halabong Sherbet | オメガ餅&ハンラボンシャーベット | 小米糕、丑橘冰沙

오늘의 제주 차

Today's Tea of Jeju Island | 本日の济州茶 | 今天的茶

90,000

제주의 아름다운 오름 중 하나인 '사라오름'에서 이름을 빌려왔습니다.
'사라'는 '알고 있다', '깨달음'이라는 뜻을 가지고 있습니다.

쌀과 김치(배추/고춧가루)는 국내산입니다.

상기 메뉴는 사전 예약 및 2인 이상 이용시 주문 가능합니다. This menu can be booked in advance and available for 2 or more people only.

上記メニューは事前予約制および2人以上から注文可能。以上菜单可以提前预订、可供2人或更多人使用。

상기 요금에는 부가세 10%가 포함되어 있습니다. All prices were included to 10% government tax.

上記の料金には消費税10%が含まれております。以上价格包含10%的增值税。

제주 전통주

Jeju Traditional Liquor | 濟州の伝統酒 | 传统酒

신례명주 Shilye Meonju | 蜜柑燒酎 | 橘子口味的威士忌 (500ml, 도수 40%, 감귤증류주) 70,000

쌉쌀하고 고소한 맛, 응축된 귤향의 착즙된 귤을 효모로 발효 증류해 오크에 숙성한 꿀 브랜드

메뉴제안 | 흑도새기구이와 딱새우장 정식

녹고의 눈물 Noggo's Tears | オカビ酒 | 诺加泪液酒 (500ml, 도수 16%, 오가피발효 생주) 40,000

부드러운 점성과 바디감, 산뜻하지만 고급스런 향의
5년 이상 제주섬 오가피 뿌리를 발효한 오가피 발효주

메뉴제안 | 흑도새기 구이와 딱새우장 정식, 성계 통전복 해물 떡배기

오메기술 Omegi Liquor | オメキ酒 | 小米酒 (375ml, 도수 13%, 약주) 20,000

적당한 도수와 쌉싸름함, 산뜻한 과실향으로 오메기떡을 사용해 누룩과 발효한 발효주

메뉴제안 | 제주 물꾸럭 낭포 밥상

니모메 Nimome | 蜜柑ワイン | 尼模美酒 (375ml, 도수 11%, 약주) 15,000

상큼한 단맛과 감귤향미로 차갑게 마시는 감귤, 진피를 쌀과 발효시킨 발효 전통주
- 2017년 대한민국 우리술 품평회 최우수상 수상

메뉴제안 | 한라산 고사리 갈치조림

허벅술 Hubuksool | ホボック酒 | 陶罐酒 (720ml, 도수 35%, 증류식 소주) 85,000

쌀, 현미를 오크에 넣어 숙성시킨 후, 유채꿀을 가미하여 증류한 은은하게 느껴지는 달콤한 향의
제주도에서 열린 다양한 국제 행사에 건배주, 만찬주로 쓰인 제주를 대표하는 전통주
- 2012년 영국 MSC(국제주류품평회) 금상 수상

메뉴제안 | 제주 물꾸럭 낭포 밥상 / 흑도새기 김치 떡배기

제주 전통주 샘플러 Jeju Traditional Liquor Sampler 35,000

신례명주 (100ml) | 녹고의 눈물 (80ml) | 오메기술 (80ml)

대표적인 제주 전통주 3종을 어울리는 음식과 함께 한 잔씩 즐길 수 있습니다.

Shilye Meonju | Noggo's Tears | Omegi Liquor

Enjoying The Variety of Jeju Traditional Liquor(3 Types of Miniature Liquor)

상기 요금에는 부가세 10%가 포함되어 있습니다. All prices were included to 10% government tax.

上記の料金には消費税10%が含まれております。以上价格包含10%的增值税。

음료

Beverage | 酒类 | 饮料

국산주 Korean Liquor | 韩国烧酎 | 韩国产酒

참이슬 소주 Chamisul Soju チャミスル烧酎 真露 (360ml)	8,000
한라산 소주 Hallasan Soju 한라산烧酎 汉拿山烧酒 (360ml)	8,000
한라산 올레 Hallasan Soju 'OLLE' 한라산올레烧酎 汉拿山烧酒(醇和) (360ml)	8,000
보해복분자 Bokbunja 宝海복분자 覆盆子酒 (375ml)	20,000
화요 Hwayo 火堯 (375ml)	34,000

* 용기 숙성과 감압증류 방식을 이용하여 깊은 향을 간직한 우리쌀 100%의 전통 소주

맥주 & 음료 Beer & Soft Drink | 瓶ビール&ソフトドリンク | 啤酒

아사히 Asahi Beer アサヒ 朝日啤酒 (330ml)	13,000
제주위트에일 Jeju Wit Ale 济州비어 济州啤酒 (330ml)	13,000
하이트 Hite Beer 하이트 海特啤酒 (330ml)	8,000
카스 Cass Beer 카스 卡斯啤酒 (330ml)	8,000
콜라 Coke 코라 可乐 (355ml)	6,600
사이다 Cider 사이더 雪碧 (350ml)	6,600

상기 요금에는 부가세 10%가 포함되어 있습니다. All prices were included to 10% government tax.
上記の料金には消費税10%が含まれております。以上价格包含10%的增值税。