

DINING ROOM

Busan Grill Steak House

Appetizer & Soup & Salad

Seafood

| | |
|--|----------|
| 모듬 해산물 (소 / 대) (X)(O)(D)(S) | 95 / 170 |
| 랍스터, 대게, ASC 인증 국내산 전복, 왕새우, 썬, 아일랜드산 굴, 제철 회, 백김치 치미추리, 샬롯, 칩otle 소스(도미, 팽이버섯, 우락: 국내산 / 배추: 국내산) | |
| Seafood on ice (small / large) | |
| Lobster, snow crab, ASC abalone, king prawn, mussel, Irish oyster, seasonal sashimi, white kimchi chimichurri, shallot, cocktail sauce | |
| 단품 해산물 Seafood on ice per piece | |
| 랍스터 반마리 Half lobster | 50 |
| 아일랜드산 굴 Irish oyster | 14 |
| 왕새우 King prawn | 10 |
| ASC 인증 국내산 전복 ASC abalone | 9 |

Appetizer

| | |
|--|----|
| 팬에 구운 크랩 케이크 (O) | 38 |
| 대게, 사과, 매콤한 레몰라드 | |
| Pan fried crab cake | |
| Snow crab, apple, spicy remolade | |
| 육회 (O) | 35 |
| 메추리알, 그릴에 구운 사위도우, 어란(송어), 간장 소스 (소고기: 호주산) | |
| Korean style beef tartar | |
| Quail egg, grilled sourdough bread, salted fish roe, soy sauce | |
| 그릴에 구운 문어 (O) | 32 |
| 완두콩 퓨레, 한국식 고추장 바비큐 소스, 허브 샐러드 | |
| Grilled octopus | |
| Green pea purée, Korean chili BBQ sauce, herb salad | |
| 제철 조개 구이 (O)(S) | 28 |
| 홍고추, 마늘, 엔다이브, 레몬, 허브, 감자 | |
| Roasted seasonal clam | |
| Red pepper, garlic, endive, lemon, fresh herb, potato | |

Soup

| | |
|---|----|
| 부산 스타일의 매콤한 해산물 수프 (O)(S) | 34 |
| 아귀, 조개, 새우, 완자, 오징어, 토마토, 대게 비스큐, 사위도우, 방아잎 (아귀, 오징어: 국내산 / 완자: 미국산) | |
| Busan style spicy seafood soup | |
| Monk fish, clam, prawn, scallop, squid, tomato, local snow crab bisque, sourdough bread, Banga leaf | |
| 클래식 조개 차우더 (O) | 25 |
| 조개, 국내산 전복, 미국산 베이컨, 감자, 대파 | |
| Classic clam chowder | |
| Local clam, abalone, U.S. bacon, potato, leek | |
| 파스닙 크림 수프 (O) | 25 |
| 구운 파스닙, 크루통 | |
| Creamy parsnip soup | |
| Roasted parsnip, crouton | |

Salad

| | |
|---|----|
| 숯불에 구운 채소 샐러드 (V)(X)(D)(S) | 25 |
| 기장 쪽파, 아스파라거스, 그린빈스 | |
| Charcoal grilled vegetable salad | |
| Gijang spring onion, asparagus, green beans | |
| 클래식 시저 샐러드 (O) | 23 |
| 코스 상추, 미국산 베이컨, 크루통, 파르메산 치즈, 시저 드레싱 | |
| Classic Caesar salad | |
| Cos lettuce, U.S. bacon, crouton, Parmesan, Caesar dressing | |
| 그릴에 구운 국내산 닭, 그릴에 구운 새우 또는 훈제연어 추가 | +7 |
| Add grilled chicken, grilled prawn or smoked salmon | |
| 다이닝룸 샐러드 (V) | 23 |
| 케일, 병아리콩, 아보카도, 토마토, 레몬 드레싱 | |
| Dining Room salad | |
| Kale, chickpea, avocado, tomato, lemon dressing | |

Charcoal Grill

TURF

Top Cuts Korean Hanwoo Beef

| | |
|--|----------|
| 국내산 1++ 한우 채끝 등심 1++ Striploin 250g | 120 |
| 국내산 1++ 한우 안심 1++ Tenderloin 120g / 180g | 75 / 110 |

U.S. Prime Beef

| | |
|----------------------------|-----|
| 미국산 프라임 토마호크 (2인) | 250 |
| Tomahawk 1.2kg (For two) | |
| 미국산 프라임 티본 T-bone 700g (S) | 190 |
| 미국산 프라임 꽃등심 Rib eye 300g | 100 |
| 미국산 프라임 안심 Tenderloin 180g | 85 |
| 미국산 프라임 소갈비 Short rib 150g | 90 |

Australian Rangers Valley Beef Wagyu

| | |
|---|-----|
| 호주산 MB5 와규 채끝 등심 MB5 Striploin 250g (S) | 100 |
| 호주산 MB4 와규 안심 MB4 Tenderloin 180g | 94 |

OTHER FAVORITES

| | |
|---|----|
| 호주산 양갈비 Australian lamb rack 270g | 68 |
| 된장에 절인 제주산 돼지 뼈갈비 | 62 |
| Jeju pork chop marinated with bean paste sauce | |
| 레몬, 로즈메리로 마리네이드한 국내산 영계 | 55 |
| Young chicken marinated with lemon, rosemary 400g | |

SURF

| | |
|---|----------|
| 그릴에 구운 랍스터 (반마리 / 한마리) | 50 / 100 |
| Grilled lobster (half / whole) | |
| 그릴에 구운 ASC 인증 국내산 전복 | 18 |
| Grilled ASC abalone (2 pcs) | |
| 그릴에 구운 왕새우 Grilled king prawn (4 pcs) | 40 |
| 삼나무와 함께 그릴에 구운 연어 | 75 |
| Grilled salmon in cedar plank 180g | |
| 그릴에 구운 농어 Grilled sea bass 180g | 68 |
| 연잎으로 감싸 그릴에 구운 제철 생선 | 55 |
| Grilled seasonal fish in lotus leaf 200g | |
| 그릴에 구운 대구 Grilled black cod 180g | 50 |
| 스페셜 버터로 조리해 드립니다: 마늘 버터, 타르곤 버터, 감태 버터 | |
| Cooking with special butter: garlic butter, tarragon butter, seaweed butter | |

Sauce

| | |
|--|--|
| 시그니처 버섯 소스 Signature mushroom sauce (O)(S) | |
| 레드와인 주스 Red wine jus (O) | |
| (육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기, 칠레산 돼지고기 혼합) | |
| 브랜디로 맛을 낸 그린 페퍼콘 주스 (O) | |
| Green peppercorn & brandy jus | |
| (육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기, 칠레산 돼지고기 혼합) | |
| 치미추리 소스 Chimichurri sauce (V)(O)(D) | |
| 베어네이즈 소스 Béarnaise (X)(O) | |

Side dish

| | |
|--|--|
| 김치 볶음밥 Kimchi fried rice (D) | |
| 미국산 베이컨 U.S. bacon (배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산 / 쌀: 국내산) | |
| 트러플 감자튀김 Truffle french fries (V)(X)(O) | |
| 그릴에 구운 버섯 Grilled mushroom (V)(X)(O) | |
| 그릴에 구운 그린 아스파라거스 Grilled green asparagus (V)(X)(D) | |
| 팬에 구운 고추와 미국산 베이컨 (X)(O) | |
| Pan fried green pepper with U.S. bacon | |
| 으깬 감자 Mashed potato | |
| 크림에 볶은 시금치 Creamy spinach (X)(O) | |

상기 가격은 1천 원 단위이며, 10% 부가세를 포함합니다. 봉사료는 추가되지 않습니다. Prices are in 1,000 Korean Won and include 10% government tax. No service charge applies.



채식주의자
VEGETARIAN



글루텐 무함유
GLUTEN FREE



견과류 무함유
NUT FREE



유제품 무함유
DAIRY FREE



시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH