

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

LUNCH KOREAN SET

65

THE TASTE OF SUMMER

채소 크루디  

참깨 소스

농어 타르타르 

목은지, 고추장 소스, 들기름

단새우 샐러드

사과, 샐러리, 라임 마요네즈, 라임 간장 비네그레트

김부각 육회를  

고추 소스, 계란 노른자 콩피, 배, 파래가루

CHOICE OF MAIN

갈비구이 

다시마에 쪄 오븐자기, 조리된 무, 으갠 두부

or

고추장 소스로 양념한 구운 흑가지미  

다시마에 쪄 오븐자기, 으갠 두부, 마늘쫀 볶음

or

삼계탕 

다시마에 쪄 전복, 수삼, 참살, 현미, 닭 껍질 튀김

RICE TRAY

장어 덮밥   

생강채, 갯잎 페스토, 오늘의 국, 김치

DESSERT

쌀 아이스크림   

콩고물, 벌꿀집

WINE PAIRING

글라스 와인 페어링 1잔

+13

STEAKHOUSE SHARING SET

135

PER PERSON

APPETIZER SELECTION

팬에 구운 크랩 케이크  

사과, 매콤한 레몰라드 소스

시저 샐러드   

코스 상추, 베이컨, 크루통, 파르메산 치즈

각테일 새우 

오이, 적양파, 토마토, 레몬, 각테일 소스

GRILLED SURF AND TURF

국내산 한우 등심 60g, 호주산 양갈비 60g,
랍스터 반마리, 제철 생선 60g, 가리비,
숯불에 구운 채소 샐러드

국내산 1++ 한우 안심 90g으로 변경 시 +30

국내산 1++ 한우 등심 120g으로 변경 시 +40

아래 한 가지 사이드 디시 선택

DESSERT

시그니처 치즈케이크와 베리 콤포트
선데이 아이스크림과 벌꿀집

SIDE DISH 14

베이컨 김치 볶음밥   

구운 아스파라거스  

트리플 감자튀김   

구운 버섯  

랍스터 맥 앤 치즈   +10

으갠 감자   

장어 덮밥    +10

크림 시금치  

 채식주의자  글루텐 무함유  건과류 함유  유제품 함유  매운 맛  시그니처

육회(소고기: 국내산 한우, 호주산, 미국산 혼합), 갈비(소고기: 미국산), 닭(국내산), 장어(국내산),
흑가지미(노르웨이산), 베이컨(미국산), 김치(배추, 고춧가루: 국내산), 밥(쌀: 국내산)

상기 가격은 1천 원 단위이며, 10% 부가세를 포함합니다. 봉사료는 부과되지 않습니다.