

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

SEAFOOD

모듬 해산물 (소 / 대) 95 / 180
랍스터, 대게, ASC 인증 국내산 전복, 왕새우, 썸, 키조개, 관자,
제철 회 타르타르, 백김치 치미추리, 샐러드 비네그레트, 칵테일 소스

단품 해산물

랍스터 반마리 50
키조개 15
왕새우 10
ASC 인증 국내산 전복 9
관자 9

SALAD

참 샐러드 28
적양파, 오이, 완두콩, 피망, 그린빈스, 치커리, 페타 치즈,
홈메이드 레몬 드레싱

숯불에 구운 채소 샐러드 27
계절 채소, 아삭 고추, 미나리, 아스파라거스, 산초 오일

클래식 시저 샐러드 26
코스 상추, 베이컨, 크루통, 파르메산 치즈

그릴에 구운 닭, 그릴에 구운 새우 또는 훈제연어 추가 +7

APPETIZER

팬에 구운 문어 45
감자, 후무스, 피망 피클, 케이퍼, 훈연한 파프리카 오일

팬에 구운 크랩 케이크 38
사과, 매콤한 레몰라드 소스

소고기 육회 36
계란 노른자 쿡피, 그릴에 구운 사워도우, 어란
한식 고추 소스 또는 양식 타르타르 소스 중 1가지 선택

칵테일 새우 34
토마토, 오이, 적양파, 레몬, 칵테일 소스

홈메이드 훈제연어 30
사워크림, 캐비아, 레몬 제스트

그릴에 구운 컬리플라워 30
후무스, 구운 헤이즐넛, 훈제 파프리카 오일, 오렌지 글레이즈

농어 타르타르 28
묵은지, 고추장 소스, 들기름

SOUP

부산 스타일의 매콤한 해산물 수프 (2인) 55
농어, 조개, 새우, 관자, 오징어, 토마토, 대게 비스크, 사워도우, 빵아일랜드

프랑스식 양파 수프 30
사워도우, 그뤼에르 치즈, 파르메산 치즈

시골풍의 토마토 수프 24
사워도우, 바질



SURF

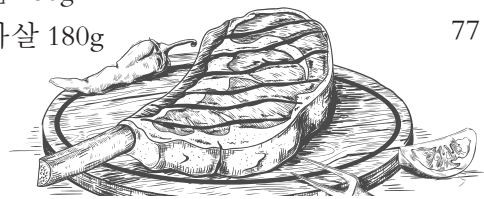
그릴에 구운 랍스터 (반마리 / 한마리) 50 / 100
그릴에 구운 왕새우 (3pcs) 42
그릴에 구운 ASC 인증 국내산 전복 (2pcs) 18

삼나무와 함께 그릴에 구운 연어 180g 75
그릴에 구운 농어 180g 70

셰프의 특제 홈메이드 버터로 조리해 드립니다: 마늘, 타르곤, 감태 중 선택

TURF

Top Cuts Korean Hanwoo Beef
국내산 1++ 한우 채끝등심 240g 140
국내산 1++ 한우 안심 180g 110
국내산 1++ 한우 치마살 180g 77



Other Favorites
호주산 양갈비 240g 72
국내산 돼지 뼈갈비 300g 62
레몬, 로즈메리로 마리네이드 한 국내산 영계 400g 55

U.S. Prime Beef
미국산 프라임 토마호크 1.2kg 250
미국산 프라임 티본 700g 195
미국산 프라임 우대갈비 1kg 150
미국산 프라임 꽃등심 300g 120
미국산 프라임 안심 180g 95
미국산 프라임 소갈비 180g 90

Australian Rangers Valley Beef Wagyu
호주산 MB5 와규 채끝등심 240g 110
호주산 MB4 와규 안심 180g 100

SURF & TURF PLATTER 350

시그니처 모듬 그릴 플래터 350
국내산 한우 안심 120g, 국내산 한우 등심 120g, 국내산 영계구이,
랍스터 한마리, 문어, 제철 생선, 관자

SAUCE

시그니처 버섯 소스
치미추리 소스
베어네이즈 소스
레드와인 주스
브랜디로 맛을 낸 그린 페퍼콘 주스
본 매로우 버터

SIDE DISH 14

베이컨 김치 볶음밥
트러플 감자튀김
으깬 감자
구운 아스파라거스
구운 버섯
크림 시금치
랍스터 맥 앤 치즈
장어 덮밥

채식주의자, 글루텐 무함유, 견과류 함유, 유제품 함유, 매운 맛, 시그니처 메뉴

랍스터(캐나다산), 배추(국내산), 관자(노르웨이산), 장어(국내산), 닭(국내산), 문어(스페인산), 육회(소고기: 국내산 한우, 호주산, 미국산 혼합), 오징어(국내산), 베이컨(미국산), 레드와인 주스 & 페퍼콘 주스(육수: 국내산 한우, 미국산 소고기, 칠레산 돼지고기 혼합), 김치(배추, 고춧가루: 국내산), 밥(쌀: 국내산)

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