

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

LUNCH KOREAN SET

65

THE TASTE OF AUTUMN

채소크루디 (V) (S)

참깨 소스

방어 세비체

제철 나물, 간장 소스, 산초 오일

호박 타락죽 (S) (P) (A)

사위도우 크루통, 호박씨

김부각 육회 (P) (S)

고추장 소스, 계란 노른자 콩피, 배, 파래가루

CHOICE OF MAIN

갈비구이 (S)

그릴에 구운 버섯, 구운 가지 퓨레, 갈비 소스

or

된장 양념의 흑가자미 구이 (S) (P)

그릴에 구운 버섯, 겉절이 나물, 고추장 소스

or

항정살 구이 (S) (P)

볶은 느타리버섯, 취나물 페스토, 겉절이 나물

RICE TRAY

생선 덮밥 (S)

쪽파, 부추, 오늘의 국, 반찬 2종

DESSERT

쌀 아이스크림 (S) (P) (A)

콩고물, 벌꿀집

WINE PAIRING

글라스 와인 페어링 1잔

13

STEAKHOUSE SHARING SET

135

PER PERSON

APPETIZER SELECTION

팬에 구운 크랩 케이크 (P) (S)

사과, 매콤한 레몰라드 소스

시저 샐러드 (P) (A) (S)

코스 상추, 베이컨, 크루통, 파르메산 치즈

호박 수프 (S) (P) (A)

사위도우 크루통, 볶은 호박, 페타 치즈 d

GRILLED SURF AND TURF (S) (A)

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 (S) (A)

제철 과일 판나코타

선데이 아이스크림과 벌꿀집

SIDE DISH 14

베이컨 김치 볶음밥 (S) (P) (A) (S) 구운 아스파라거스 (V) (S)

트러플 감자튀김 (A) (S)

구운 버섯 (V) (S)

크림 시금치 (P) (A) (S)

으깬 감자 (S) (P) (A) (S)

랍스터 맥 앤 치즈 (P) (A) +10

구운 생선 덮밥 (S) +10

(V) 채식주의자 (S) 글루텐 무함유 (P) 견과류 함유 (A) 유제품 함유 (P) 매운 맛 (S) 시그니처

육회(소고기: 국내산 한우, 호주산, 미국산 혼합), 갈비(소고기: 미국산), 닭(국내산), 돼지고기(칠레산),

흑가자미(노르웨이산), 베이컨(미국산), 김치(배추, 고춧가루: 국내산), 밥(쌀: 국내산)

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