

안주 FOOD

숯불에 구운 닭 날개 김치만두
Charcoal-grilled chicken wing kimchi dumpling 21,000

간장에 양념한 닭 다리(국내산), 김치 소(배추, 고춧가루: 국내산), 대파 채 튀김
Soy-marinated chicken, kimchi stuffing, fried leek slice

돌미나리 새우전 Prawn & water parsley pancake 22,000

식초 간장 소스, 고추 슬라이스
Soy vinegar sauce, chili slice

고등어초회 샐러드 Vinegared mackerel salad 24,000

고등어(국내산), 양파, 계절 나물, 오리엔탈 드레싱
Mackerel, onion, seasonal namul, oriental dressing

모듬 숙성 사시미 Assorted sashimi platter 35,000

2가지 종류의 회, 모듬 생선 타르타르, 데친 새우, 찐 전복(국내산)
2 kinds of sashimi, assorted fish tartare, blanched prawn, steamed abalone
*식재료 수급 상황에 따라 생선 종류는 변경될 수 있습니다.
도미, 광어, 농어(국내산), 연어(노르웨이산), 참치(원양산), 방어(국내산)

연어회와 소고기 육회 Salmon sashimi & beef tartare 48,000

홍두깨살(국내산 한우, 호주산, 미국산 혼합), 김부각, 배, 페퍼 소스
Beef round, crispy seaweed paper, pear, pepper sauce

그릴에 구운 항정살 Grilled pork jowl 26,000

돼지고기(칠레산), 계절 나물 페스토, 느타리 버섯
Pork, seasonal namul pesto, oyster mushroom

스테이크 육전 Pan-fried battered beef 35,000

소고기(호주산), 캐비아, 계절 나물
Beef, caviar, seasonal namul

트러플 김치볶음밥 Truffle kimchi fried rice 20,000

김치(배추, 고춧가루: 국내산), 쌀(국내산), 베이컨(미국산), 깨
Kimchi, rice, U.S. bacon, sesame

해산물 어묵탕 Seafood fish cake soup 24,000

새우, 대게, 부산 삼진어묵, 물떡 꼬치, 가다랑어포 소스(일본산)
Prawn, snow crab, Busan Samjin fish cake, skewered rice cake, katsuobushi sauce

랍스터 떡볶이 Lobster Tteokbokki 27,000

랍스터 꼬리, 새우, 비단가리비(국내산), 치즈떡, 모듬 어묵, 파르메산 치즈
Lobster tail, prawn, baby scallop, cheese rice cake, assorted fish cake, Parmesan

GLUTEN FREE
글루텐 무함유

CONTAINS NUTS
견과류 함유

DAIRY
유제품 함유

VEGETARIAN
채식주의자

SPICY
매운 맛

SIGNATURE DISH
싱크니처 메뉴

Prices are in Korean Won and include 10% government tax. No service charge applies.

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

주류 BEVERAGE

한국 전통주
TRADITIONAL
KOREAN
LIQUOR
안동소주 Andong soju 45% 400ml 75,000
경북 안동의 박재서 명인이 전통 증류 방식으로 빚은 깊고 맑은 향의 안동 소주
Traditional distilled spirit from Andong, Gyeongbuk, handcrafted by Master Jae-seo Park with time-honored Korean techniques
Pairing * 고등어초회 샐러드 Vinegared mackerel salad

추성주 Chusungju 25% 350ml 80,000
전남 담양의 양대수 명인이 빚은, 한약재 향과 부드러움이 어우러진 전통 약주
A traditional Korean herbal rice spirit crafted by Master Dae-soo Yang in Damyang, Jeonnam
Pairing * 해산물 어묵탕 Seafood fish cake soup

솔송주 백자 Solsongju baekja 40% 400ml 85,000
경남 함양의 박흥선 명인이 지리산의 맑은 물과 솔잎으로 빚은 전통 명주
A traditional Korean spirit brewed with pine needles and pure water from Mount Jiri, crafted by Master Heung-seon Park in Hamyang
Pairing * 돌미나리 새우전 Prawn & water parsley pancake

매실원주 원매 프리미엄 Wonmae maesil wine 20% 750ml 90,000
직접 재배한 황매실로 빚어 5년 숙성한, 한정회 대표의 프리미엄 매실원주
A plum wine aged five years, crafted with golden plums from the family orchard by CEO Jung-hee Park
Pairing * 스테이크 육전 Pan-fried battered beef

소주 SOJU
화요 25도 375ml 45,000
Hwayo 25%
해치 소주 22도 375ml 58,000
Haechi soju 22%

진 GIN
선비 진 48도 375ml 58,000
SONBI gin 48%
부자 진 44도 200ml 68,000
BUJA gin 44%

막걸리 RICE WINE
주전자 막걸리 6도 750ml 20,000
Kettle rice wine 6%
복순도가 찹쌀 탁주 9도 935ml 28,000
Boksoondoga glutinous rice wine 9%
복순도가 빨간쌀 막걸리 6.5도 935ml 28,000
Boksoondoga red rice wine 6.5%

칵테일 COCKTAIL
레몬 진저 하이볼 18,000
Lemon ginger high-ball
망고 진 피즈 18,000
Mango jin fizz

맥주 BEER
병맥주 BOTTLE BEER 12,000
카스, 클라우드, 버드와이저
Cass, Kloud, Budweiser
생맥주 DRAFT BEER 15,000
와일드 웨이브 ‘파크 하얏트 부산 에디션’
Wild Wave, ‘S.H. Park Hyatt Busan Edition’, craft beer, Busan, Korea

Prices are in Korean Won and include 10% government tax. No service charge applies.

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