

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

LUNCH KOREAN SET

65

THE TASTE OF WINTER

채소 크루디 (V) (S)

참깨 소스

방어 세비체

오리엔탈 소스, 산초 오일, 영양 부추

호박 타락죽 (S) (P) (A)

구운 밥

육전

겉절이 샐러드

CHOICE OF MAIN

갈비구이 (S)

감자 & 마늘 퓨레, 더덕, 버섯, 갈비 소스

or

새우와 전 전복

고추장 소스 양념의 왕새우, 마늘쫀 볶음

or

항정살구이 (S) (P) (A)

그릴에 구운 더덕, 참나물 페스토, 겉절이 나물

RICE TRAY

대하장술밥 (P)

쪽파, 부추, 밥 찹, 오늘의 국, 반찬 2종

DESSERT

쌀 아이스크림 (S) (P) (A)

콩고물, 벌꿀집

WINE PAIRING

글라스 와인 페어링 1잔

13

음식에 알레르기가 있으신 분은 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

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

육회(소고기: 국내산 한우, 호주산, 미국산 혼합), 육전(소고기: 호주산), 갈비(소고기: 미국산), 닭(국내산), 돼지고기(칠레산), 전복(국내산), 방어(국내산), 베이컨(미국산), 가리비(노르웨이산), 김치(배추, 고춧가루: 국내산), 밥(쌀: 국내산)

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

STEAKHOUSE SHARING SET

140

PER PERSON

APPETIZER SELECTION

소고기 타르타르 (P) (S)

고추 소스, 노른자 콩피, 배

시저 샐러드 (P) (A) (S)

코스 상추, 베이컨, 크루통, 파르메산 치즈

호박 수프 (P) (A)

볶은 밥, 페타 치즈 X

GRILLED SURF AND TURF (S) (A)

국내산 한우 등심 60g, 호주산 양갈비 60g,

랍스터 반마리, 제철 생선 60g, 가리비,

샷볼에 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)

시그니처 치즈케이크

아이스크림 선데와 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