

# DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

## LUNCH KOREAN SET 65

### THE TASTE OF WINTER

#### 채소 크루더

찹케 소스

#### 방어 세비체

오리엔탈 소스, 산초 오일, 영양 부추

#### 호박 타락죽

구운 밤

#### 육전

겉절이 샐러드

\*\*\*

### CHOICE OF MAIN

#### 갈비구이

감자 & 마늘 퓨레, 디저트, 버섯, 갈비 소스

or

#### 새우와 챐 전복

고추장 소스 양념의 왕새우, 마늘쫑 볶음

or

#### 항정살구이

그릴에 구운 더덕, 참나물 페스토, 겉절이 나물

### RICE TRAY

#### 대하장 솔밥

쪽파, 부추, 밤 칩, 오늘의 국, 반찬 2종

\*\*\*

### DESSERT

#### 쌀 아이스크림

콩고물, 벌꿀집

### WINE PAIRING

글라스 와인 페어링 1잔

13

음식에 알레르기가 있으신 분은 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.



육회(소고기: 국내산 한우, 호주산, 미국산 혼합), 육전(소고기: 호주산), 갈비(소고기: 미국산), 닭(국내산), 꽈지고기(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

고추 소스, 노른자 콩피, 배

#### 시저 샐러드

코스 상추, 베이컨, 크루통, 파르메산 치즈

#### 호박 수프

볶은 밤, 페타 치즈 X

\*\*\*

### GRILLED SURF AND TURF

국내산 한우 등심 60g, 호주산 양갈비 60g,

랩스터 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 치즈케이크

아이스크림 선데와 벌꿀잼

### SIDE DISH 14

베이컨 김치 볶음밥     

구운 아스파라거스  

트러플 감자튀김  

구운 베섯  

크림 시금치  

으깬 감자   

랩스터 맥 앤 치즈  

+10