

# DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

## LUNCH KOREAN SET

65

### THE TASTE OF SPRING

채소 크루디    
참깨 소스

딜치 세비체  
미나리, 보리 된장 소스, 유자 간장 소스

장단콩 타락죽     
숯불에 구운 잣, 우유, 달래 오일

숯불에 구운 주꾸미   
참나물 샐러드, 마늘 소스

\*\*\*

### CHOICE OF MAIN

갈비 구이     
숯불에 구운 두릅, 잣 크림소스, 갈비 소스

or

흑가지미 구이  
숯불에 볶은 포항조, 비트 퀴네, 달래 그레몰라타

or

고추장 소스로 양념한 닭다리살 구이   
숯불에 구운 당근, 구운 쪽파

### RICE TRAY

청주에 찐 전복 솔밥   
오늘의 국, 반찬 3종

\*\*\*

### DESSERT

쌀 아이스크림     
콩고물, 벌꿀집

## WINE PAIRING

글라스 와인 페어링 1잔

13

음식에 알레르기가 있으신 분은 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

 채식주의자  글루텐 무함유  견과류 함유  유제품 함유  매운맛  시그니처

타르타르(소고기: 국내산 한우, 호주산, 미국산 혼합), 갈비(소고기: 미국산), 닭(국내산), 전복(국내산), 베이컨(미국산), 가리비(일본산),

주꾸미(국내산), 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    
달걀 노른자 콩피, 배, 고추장 소스

봄 채소와 해산물 샐러드   
주꾸미, 새우, 당근, 그린빈, 레몬 드레싱

완두콩 수프     
새우, 캐슈넛, 사워크림

\*\*\*

### GRILLED SURF AND TURF

국내산 한우등심 60g, 호주산 양갈비 80g,  
랍스터 반마리, 제철 생선 60g, 가리비,  
숯불에 구운 뿌리 채소

국내산 1++ 한우 안심 90g으로 변경 시 +30

국내산 1++ 한우 등심 120g으로 변경 시 +40

아래 한 가지 사이드디시 선택

\*\*\*

### DESSERT

시그니처 치즈케이크  
아이스크림 선데와 벌꿀집

## SIDE DISH 14

베이컨 김치 볶음밥     구운 아스파라거스  

트러플 감자튀김   구운 버섯  

크림 시금치    으깬 감자    

랍스터 맥 앤 치즈   +10