

# DINING ROOM

## Steak & Seafood Grill

### SEAFOOD

모듬 해산물 (소 / 대) (🌿🍷🍷🍷🍷)	95 / 180
랍스터, 대게, ASC 인증 국내산 전복, 왕새우, 썸, 키조개, 관자, 제철 회 타르타르, 백김치 치미추리, 샬롯 비네그레트, 칵테일 소스	
<b>단품 해산물</b>	
랍스터 반마리	50
대게	40
왕새우	10
ASC 인증 국내산 전복	9
관자	9

### SALAD

봄 채소와 해산물 샐러드 (🌿)	35
샷볼에 구운 주꾸미, 새우, 계절 채소, 당근, 그린빈, 레몬 드레싱	
오리 가슴살 샐러드 (🌿🍷)	33
저온 조리한 오리 가슴살, 봄 허브 샐러드, 당근 오렌지 튀레, 샬롯	
샷볼에 구운 뿌리 채소 (🌿🍷🍷🍷)	30
당근, 파스닙, 아스파라거스, 캔디드 넷	
참 샐러드 (🌿🍷🍷🍷)	28
적양파, 페타 치즈, 아보카도, 오이, 하우스 드레싱	
클래식 시저 샐러드 (🍷🍷🍷)	26
코스 상추, 베이컨, 크루통, 파르메산 치즈	
그릴에 구운 닭, 그릴에 구운 새우 또는 훈제연어 추가 +7	

### APPETIZER

팬에 구운 문어 (🍷🍷🍷)	45
으깬 감자, 케이퍼, 피망 피클, 훈제 파프리카 오일	
팬에 구운 크랩 케이크 (🍷🍷)	38
대게, 사과, 매콤한 레몰라드 소스	
블랙 트러플 소고기 타르타르 (🍷)	36
블랙 트러플, 달걀 노른자 콩피, 기장 쪽파, 케이퍼, 샬롯, 숯 오일, 크루통, 훈제 파프리카 파우더	
밀치 타르타르 (🍷)	34
미나리, 케이퍼, 참외, 마이크로 허브, 감귤젤	
칵테일 새우 (🍷)	34
토마토, 오이, 적양파, 레몬, 칵테일 소스	
큐어드 연어 (🍷)	30
딜 사워크림, 크리스피 브레드	
샷볼에 구운 양배추 (🌿🍷🍷🍷)	30
완두콩, 아스파라거스, 레몬 주스, 구운 아몬드, 로메스코 소스, 훈제 파프리카 오일	
<b>SOUP</b>	
부산 스타일의 매콤한 해산물 수프 (2인) (🍷🍷🍷)	55
농어, 조개, 새우, 관자, 오징어, 토마토, 대게 비스큐, 사워도우, 방아잎	
프랑스식 양파 수프 (🍷🍷)	30
사워도우, 그뤼에르 치즈, 파르메산 치즈	
완두콩 수프 (🍷🍷🍷)	30
새우, 캐슈넛, 사워크림	



### SIGNATURE GRILL to SHARE (🍷🍷🍷)

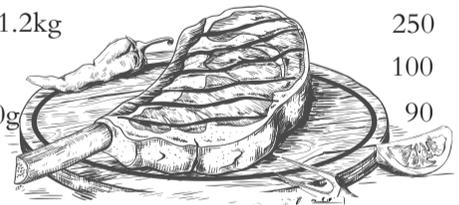
모듬 그릴 플래터	350	스테이크 샘플러	140
국내산 한우 안심 120g, 미국산 본인 립아이 400g, 호주산 양갈비 160g, 랍스터 한마리, 문어, 왕새우, 관자		국내산 1++ 한우 안심 50g, 국내산 1++ 한우 삼각살 50g, 미국산 프라이م 안창살 50g, 미국산 프라이م 갈비살 50g, 그릴에 구운 아스파라거스, 레드와인 주스	
X X X 700g	220		
그린 샐러드, 그릴에 구운 아스파라거스, 으깬 감자			

### SURF (🍷🍷)

그릴에 구운 랍스터 (반마리 / 한마리)	50 / 100	그릴에 구운 도미 (200g / 400g) (🍷)	60 / 110
갈릭 버터		칠리 오일	
그릴에 구운 왕새우 (3pcs) (🍷)	50	삼나무와 함께 그릴에 구운 연어 180g	75
칠리 오일		갈릭 버터	
그릴에 구운 ASC 인증 국내산 전복 (3pcs)	22	그릴에 구운 중합 (10pcs)	50
갈릭 버터		대파 크림	

### TURF (🍷)

<b>Top Cuts Korean Hanwoo Beef</b>		<b>U.S. Prime Beef</b>	
국내산 1++ 한우 꽃등심 300g	160	미국산 프라이م 드라이에이징 포터하우스 1kg	300
국내산 1++ 한우 채끝등심 240g	140	미국산 프라이م 토마호크 1.2kg	250
국내산 1++ 한우 안심 180g	110	미국산 프라이م 안심 180g	100
국내산 1++ 한우 삼각살 200g	90	미국산 프라이م 안창살 250g	90
<b>Other Favorites</b>		<b>Australian Rangers Valley Wagyu Beef</b>	
미국산 블랙 앵거스 CAB 소갈비 180g	90	호주산 MB5 와규 채끝등심 240g	120
호주산 양갈비 240g	75	호주산 MB5 와규 안심 180g	110
국내산 영계 400g	55		



### SIDE DISH

베이컨 김치 볶음밥 (🍷🍷🍷🍷)	14	구운 아스파라거스 (🍷🍷)
트러플 감자튀김 (🍷🍷)		구운 버섯 (🍷🍷)
으깬 감자 (🍷🍷🍷🍷)		크림 시금치 (🍷🍷🍷)
랍스터 맥 앤 치즈 (🍷🍷) +10		

### SAUCE

시그니처 버섯 소스 (🍷)	베어네이즈 소스 (🍷🍷)
치미추리 소스 (🍷🍷🍷🍷)	레드와인 주스 (🍷)
브랜디 페퍼콘 주스 (🍷)	본 매로우 버터 (🍷🍷🍷)

음식에 알레르기가 있으신 분은 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

(🍷) 채식주의자 (🍷) 글루텐 무함유 (🍷) 견과류 함유 (🍷) 유제품 함유 (🍷) 매운 맛 (🍷) 시그니처 메뉴

도미(국내산), 관자(일본산), 닭(국내산), 오리(국내산), 주꾸미(국내산), 타르타르(소고기: 국내산 한우, 호주산, 미국산 혼합), 오징어(국내산), 베이컨(미국산), 레드와인 주스 & 페퍼콘 주스(육수: 국내산 한우, 미국산 소고기, 칠레산 돼지고기 혼합), 김치(배추, 고춧가루: 국내산), 밥(쌀: 국내산)  
상기 가격은 1천 원 단위로, 10% 부가세를 포함합니다. 봉사료는 부과되지 않습니다.