

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

SIGNATURE SET

170

6-COURSE

밀치 타르타르

미나리, 케이퍼, 참외, 마이크로 허브, 감귤 젤

오리 가슴살 샐러드

저온 조리한 오리 가슴살, 봄 허브 샐러드, 당근 오렌지 워터

프랑스식 양파 수프

사위도우, 그뤼에르 치즈, 파르메산 치즈

그릴에 구운 참돔

그릴에 구운 뿌리 채소, 대과 크림, 달래 오일

숯불에 구운 스테이크 100g

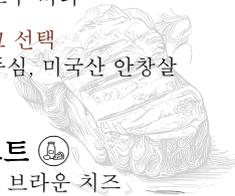
마늘 콩피, 그릴에 구운 쪽파,
레드와인 소스, 본 매로우 버터

아래 한 가지 스테이크 선택

국내산 한우 안심, 국내산 한우 등심, 미국산 안창살

애플 시나몬 타르트

슬티드 캐러멜, 바닐라 샤토, 브라운 치즈



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 한우 등심 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

WINE PAIRING

글라스 와인 페어링 2잔	29
글라스 와인 페어링 3잔	45
논알코올 음료	16
오미베리 스파클링 티 / 레몬 스쿼시	

SIDE DISH 14

베이컨 김치 볶음밥	구운 아스파라거스
트리플 감자튀김	구운 버섯
크림 시금치	오렌 감자
랍스터 맥 앤 치즈	+10

음식에 알레르기가 있으신 분은 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

(V) 채식주의자 (S) 글루텐 무함유 (G) 견과류 함유 (D) 유제품 함유 (H) 매운 맛 (I) 시그니처
타르타르(소고기: 국내산, 호주산, 미국산 혼합), 갈비(소고기: 미국산), 닭(국내산), 전복(국내산), 베이컨(미국산), 가리비(일본산),
오리(국내산), 참돔(국내산), 주꾸미(국내산), 김치(배추, 고춧가루: 국내산), 밥(쌀: 국내산)

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