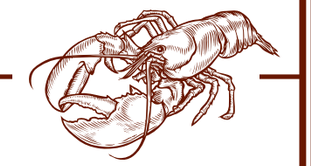
DINING ROOM

Steak & Seafood Grill



Appetizer

토마토 샐러드 ⓧ — 16
적양파, 올리브, 구운 헤이즐넛, 리코타 치즈

시저 샐러드 ⓒ — 17
로메인 하트, 엔초비, 미국산 베이컨, 반숙 계란, 포카치아 크루통
구운 국내산 닭 / 구운 새우 / 훈제연어 추가 시 +6,000

게살 케이크 ⓒ — 25
레몬 샐러드, 캐비아, 고추 피클

랍스터 타르타르 ⓒ☆ — 30
저온 조리한 랍스터, 아보카도, 실파, 엔다이브, 사워크림

해산물 샐러드 ⓒⓕ — 40
랍스터, 전복, 새우, 관자, 문어, 국내산 오징어, 세비체 드레싱, 어란 칩

국내산 한우 육회 ⓕ — 25
간장 소스, 메추리알 노른자, 감태 쌀 칩

애피타이저 샘플러 (2인 기준) ☆ — 50
토마토 샐러드, 게살 케이크, 국내산 한우 육회, 해산물 샐러드

Soup

단호박 수프 ⓒ — 13
호박 씨앗 오일

계절 버섯 차우더 ⓧⓒ — 15
볶은 계절 버섯

매운 해산물 수프 ⓒ☆ — 17
제주산 딱새우 비스크, 홍합, 국내산 오징어, 회향

Dessert

초콜릿 타르트 — 13
솔티드 카라멜 아이스크림, 제철 베리

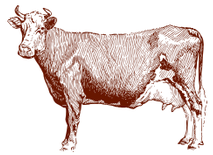
구운 치즈케이크 — 13
베리 콤포트

사과 크럼블 — 13
바닐라 빈 아이스크림

신선한 계절 과일 ⓥⓧⓒⓕ — 16

Charcoal Grill

미국산 프라임 토마호크 스테이크 (1kg) ☆	180
미국산 프라임 티본 스테이크 (500g) ☆	90
미국산 프라임 안심 (180g)	65
미국산 프라임 등심 (250g)	70
미국산 프라임 갈비 (250g)	55
국내산 한우 안심 A+ (180g)	75
국내산 한우 등심 A+ (250g)	85
국내산 한우 꽃등심 A+ (300g)	85
호주산 양갈비 (270g)	60
오늘의 생선 (160g)	40
시더우드 향의 연어 (220g)	55
랍스터 (600g)	70
대하 (3개)	55
문어 (180g)	55
국내산 영계 (300g)	39
그릴에 구운 쇠고기 버거 미국산, 국내산 한우 쇠고기 혼합, 미국산 베이컨, 적양파, 체더 치즈	26
다이닝룸 믹스 그릴 (2인 기준) ☆ 전복, 랍스터, 문어, 미국산 프라임 등심, 호주산 양갈비, 국내산 닭	150



Sauce

레드 와인 소스
(육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기 혼합)

그린 페퍼콘 소스
(육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기 혼합)

감귤 베어네이즈 소스

된장 소스 ⓕ

고추장 소스 ⓕ

바비큐 소스 ⓥ

허브 향의 버터 소스

Side

8

오븐에 구운 채소와 버섯 ⓥⓧⓕ

바삭한 마늘을 곁들인 으깬 감자 ⓧ

마늘 향의 감자튀김 ⓥⓕ

마카로니 앤 치즈 ⓒ

그릴에 구운 아스파라거스

더덕구이 ⓥⓒⓕ

김치 볶음밥 ⓧⓕ
(배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산 / 쌀: 국내산)

Set Menu A — 100

홈메이드 훈제연어를 곁들인 시저 샐러드 ⓒ
로메인 하트, 엔초비, 미국산 베이컨, 반숙 계란, 포카치아 크루통

계절 버섯 차우더 ⓧⓒ
볶은 계절 버섯

미국산 프라임 안심 (80g) & 미국산 프라임 등심 (80g)
마늘 향의 감자튀김, 된장 소스

또는

그릴에 구운 오늘의 생선 (150g) & 관자
오븐에 구운 채소, 레몬, 허브 향의 버터 소스

구운 치즈케이크 베리 콤포트

커피 또는 프리미엄 티 + 8

Set Menu B — 120

국내산 한우 육회 ⓕ
간장 소스, 메추리알 노른자, 감태 쌀 칩

매운 해산물 수프 ⓒ
제주산 딱새우 비스크, 회향

게살 케이크 ⓒ
레몬 샐러드, 캐비아, 고추 피클

미국산 프라임 안심 (100g) & 랍스터 구이
으깬 감자, 된장 소스

또는

미국산 프라임 안심 (100g) & 스노우 크랩
으깬 감자, 된장 소스

초콜릿 타르트 솔티드 카라멜 아이스크림, 제철 베리

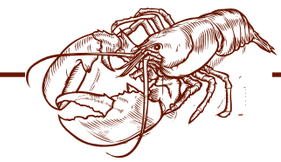
커피 또는 프리미엄 티 + 8

ⓥ 채식주의자 ⓧ 글루텐 무함유 ⓒ 견과류 무함유 ⓕ 유제품 무함유 ☆ 시그니처 메뉴

* 상기 가격은 1천 원 단위이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill



Appetizer

TOMATO SALAD ⓖ 16
Red onion, oliev, baked hazlnut, riccotta cheese

CAESAR SALAD ⓝ 17
Romaine heart, anchovy, U.S. bacon, soft-boiled egg, focaccia crouton
Add grilled chicken / grilled prawn / smoked salmon +6,000

CRAB CAKE ⓝ 25
Lemon salad, caviar, pickled pepper

LOBSTER TARTAR ⓝ ☆ 30
Confit lobster, avocado, Korean chive, endive, sour cream

SEAFOOD SALAD ⓝ ⓓ 40
Lobster, abalone, prawn, scallop, octopus, squid, bottarga chip

KOREAN HANWOO BEEF TARTAR ⓓ 25
Soy sauce, quail egg yolk, Gamtae rice chip

APPETIZER SAMPLER (FOR TWO) ☆ 50
Tomato salad, crab cake, Korean beef tartar, seafood salad

Soup

SWEET PUMPKIN SOUP ⓝ 13
Pumpkin seed oil

MUSHROOM CHOWDER ⓖ ⓝ 15
Roasted mixed seasonal mushroom

SPICY SEAFOOD SOUP ⓝ ☆ 17
Jeju Island scampi bisque, mussel, squid, fennel

Dessert

CHOCOLATE TART 13
Salted caramel ice cream, seasonal berries

BAKED CHEESECAKE 13
Berry compote

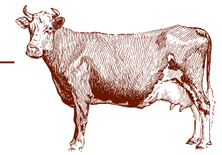
APPLE CRUMBLE 13
Vanilla bean ice cream

SEASONAL FRUIT ⓥ ⓖ ⓝ ⓓ 16
On ice

Charcoal Grill

U.S. PRIME BEEF TOMAHAWK (1kg) ☆ 180
U.S. PRIME BEEF T-BONE (500g) ☆ 90
U.S. PRIME BEEF TENDERLOIN (180g) 65
U.S. PRIME BEEF SIRLOIN(250g) 70
U.S. PRIME BEEF GALBI (250g) 55
KOREAN HANWOO BEEF TENDERLOIN A+ (180g) 75
KOREAN HANWOO BEEF SIRLOIN A+ (250g) 85
KOREAN HANWOO BEEF RIB EYE A+ (300g) 85
AUSTRALIAN RACK OF LAMB (270g) 60

WHOLE DAILY MARKET FISH (160g) 40
CEDAR PLANK SUSTAINABLE SALMON (220g) 55
WHOLE ATLANTIC LOBSTER (600g) 70
SUSTAINABLE KING PRAWNS (3pcs) 55
OCTOPUS (180g) 55
KOREAN CHICKEN (300g) 39
GRILLED BEEF BUGER 26
U.S. bacon, red onion, cheddar cheese
DINING ROOM MIX GRILL (FOR TWO) ☆ 150
Sustainable abalone, Atlantic lobster, octopus, beef sirloin, rack of lamb, chicken



Sauce

RED WINE JUS
GREEN PEPPERCORN JUS
CITRUS BÉARNAISE SAUCE
HERB BUTTER SAUCE
KOREAN BEAN PASTE SAUCE ⓓ
KOREAN PEPPER PASTE SAUCE ⓓ
BBQ SAUCE ⓥ

Side

8

ROASTED VEGETABLES & MUSHROOM ⓥ ⓖ ⓓ
MASHED POTATO, CRISPY GARLIC ⓖ
GARLIC FRENCH FRIES ⓥ ⓓ
MACARONI & CHEESE ⓝ
GRILLED ASPARAGUS
GRILLED DEODEOK ⓥ ⓝ ⓓ
KIMCHI FRIED RICE ⓖ ⓓ

Set Menu A

100

SMOKED SALMON CAESAR SALAD ⓝ
Romaine heart, anchovy, U.S. bacon, soft-boiled egg, focaccia crouton

MUSHROOM CHOWDER ⓖ ⓝ
Roasted mixed seasonal mushroom

U.S. PRIME BEEF TENDERLOIN (80g) &
U.S. PRIME BEEF SIRLOIN (80g)
Garlic French fries, Korean bean paste sauce
or
GRILLED DAILY MARKET FISH (150g) & SCALLOP
Oven roasted vegetable, lemon, herb butter sauce

BAKED CHEESECAKE
Berry compote

COFFEE or PREMIUM TEA + 8

Set Menu B

120

KOREAN HANWOO BEEF TARTAR ⓓ
Soy sauce, quail egg yolk, Gamtae rice chip

SPICY SEAFOOD SOUP ⓝ
Jeju Island scampi, fennel

CRAB CAKE ⓝ
Lemon salad, caviar, pickled pepper

U.S. PRIME BEEF TENDERLOIN (100g) &
ATLANTIC LOBSTER
Mashed potato, Korean bean paste sauce
or
U.S. PRIME BEEF TENDERLOIN (100g) &
RUSSIAN SNOW CRAB
Mashed potato, Korean bean paste sauce

CHOCOLATE TART
Salted caramel ice cream, seasonal berries

COFFEE or PREMIUM TEA + 8

ⓥ VEGETARIAN ⓖ GLUTEN FREE ⓝ NUT FREE ⓓ DAIRY FREE ☆ SIGNATURE DISH

* PRICES ARE IN 1,000 KOREAN WON AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX.