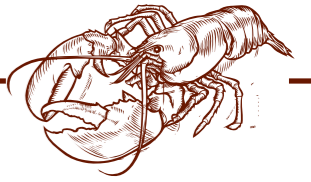


DINING ROOM

Steak & Seafood Grill



Appetizer

TOMATO SALAD (X)	16
Red onion, olive, baked hazelnut, ricotta cheese	
CAESAR SALAD (N)	17
Romaine heart, anchovy, U.S. bacon, soft-boiled egg, focaccia crouton Add grilled chicken / grilled prawn / smoked salmon +6,000	
CRAB CAKE (N)	25
Lemon salad, caviar, pickled pepper	
LOBSTER TARTAR (N, S)	30
Confit lobster, avocado, Korean chive, endive, sour cream	
SEAFOOD SALAD (N, D)	40
Lobster, abalone, prawn, scallop, octopus, squid, bottarga chip	
KOREAN HANWOO BEEF TARTAR (D)	25
Soy sauce, quail egg yolk, Gamtae rice chip	
APPETIZER SAMPLER (FOR TWO) (S)	50
Tomato salad, crab cake, Korean beef tartar, seafood salad	

Soup

SWEET PUMPKIN SOUP (N)	13
Pumpkin seed oil	
MUSHROOM CHOWDER (X, N)	15
Roasted mixed seasonal mushroom	
SPICY SEAFOOD SOUP (N, S)	17
Jeju Island scampi bisque, mussel, squid, fennel	

Dessert

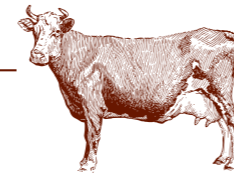
CHOCOLATE TART	13
Salted caramel ice cream, seasonal berries	
BAKED CHEESECAKE	13
Berry compote	
APPLE CRUMBLE	13
Vanilla bean ice cream	
SEASONAL FRUIT (V, X, N, D)	16
On ice	

Charcoal Grill

U.S. PRIME BEEF TOMAHAWK (1kg) (S)	180	WHOLE DAILY MARKET FISH (160g)	40
U.S. PRIME BEEF T-BONE (500g) (S)	90	CEDAR PLANK SUSTAINABLE SALMON (220g)	55
U.S. PRIME BEEF TENDERLOIN (180g)	65	WHOLE ATLANTIC LOBSTER (600g)	70
U.S. PRIME BEEF SIRLOIN (250g)	70	SUSTAINABLE KING PRAWNS (3pcs)	55
U.S. PRIME BEEF GALBI (250g)	55	OCTOPUS (180g)	55
KOREAN HANWOO BEEF TENDERLOIN A+ (180g)	75	KOREAN CHICKEN (300g)	39
KOREAN HANWOO BEEF SIRLOIN A+ (250g)	85	GRILLED BEEF BUGER	26
KOREAN HANWOO BEEF RIB EYE A+ (300g)	85	U.S. bacon, red onion, cheddar cheese	
AUSTRALIAN RACK OF LAMB (270g)	60	DINING ROOM MIX GRILL (FOR TWO) (S)	150
		Sustainable abalone, Atlantic lobster, octopus, beef sirloin, rack of lamb, chicken	

Sauce

RED WINE JUS	
GREEN PEPPERCORN JUS	KOREAN BEAN PASTE SAUCE (D)
CITRUS BÉARNAISE SAUCE	KOREAN PEPPER PASTE SAUCE (D)
HERB BUTTER SAUCE	BBQ SAUCE (V)



Set Menu A

SMOKED SALMON CAESAR SALAD (N)	100
Romaine heart, anchovy, U.S. bacon, soft-boiled egg, focaccia crouton	
MUSHROOM CHOWDER (X, N)	
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

Side

ROASTED VEGETABLES & MUSHROOM (V, X, D)	GRILLED ASPARAGUS
MASHED POTATO, CRISPY GARLIC (X)	GRILLED DEODEOK (V, N, D)
GARLIC FRENCH FRIES (V, D)	KIMCHI FRIED RICE (X, D)
MACARONI & CHEESE (N)	

Set Menu B

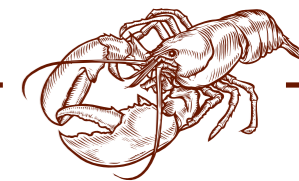
KOREAN HANWOO BEEF TARTAR (D)	120
Soy sauce, quail egg yolk, Gamtae rice chip	
SPICY SEAFOOD SOUP (N)	
Jeju Island scampi, fennel	
CRAB CAKE (N)	
Lemon salad, caviar, pickled pepper	
U.S. PRIME BEEF TENDERLOIN (100g) & ATLANTIC LOBSTER	
Mashed potato, Korean bean paste sauce or	
U.S. PRIME BEEF TENDERLOIN (100g) & RUSSIAN SNOW CRAB	
Mashed potato, Korean bean paste sauce	
CHOCOLATE TART	
Salted caramel ice cream, seasonal berries	
COFFEE or PREMIUM TEA	+ 8

(V) VEGETARIAN (X) GLUTEN FREE (N) NUT FREE (D) DAIRY FREE (S) SIGNATURE DISH

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

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill



Appetizer

토마토 샐러드	16
<small>적양파, 올리브, 구운 헤이즐넛, 리코타 치즈</small>	
시저 샐러드	17
<small>로메인 하트, 엔초비, 미국산 베이컨, 반숙 계란, 포카치아 크루통 구운 국내산 닭 / 구운 새우 / 훈제연어 추가 시 +6,000</small>	
게살 케이크	25
<small>레몬 샐러드, 캐비아, 고추 피클</small>	
랍스터 타르타르 ☆	30
<small>저온 조리한 랍스터, 아보카도, 실파, 엔다이브, 사워크림</small>	
해산물 샐러드	40
<small>랍스터, 전복, 새우, 관자, 문어, 국내산 오징어, 세비체 드레싱, 어란 칩</small>	
국내산 한우 육회	25
<small>간장 소스, 메추리알 노른자, 감태 쌀 칩</small>	
애피타이저 샘플러 (2인 기준) ☆	50
<small>토마토 샐러드, 게살 케이크, 국내산 한우 육회, 해산물 샐러드</small>	

Soup

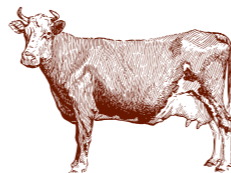
단호박 수프	13
<small>호박 씨앗 오일</small>	
계절 버섯 차우더	15
<small>볶은 계절 버섯</small>	
매운 해산물 수프 ☆	17
<small>제주산 딱새우 비스크, 홍합, 국내산 오징어, 회향</small>	

Dessert

초콜릿 타르트	13
<small>솔티드 카라멜 아이스크림, 계절 베리</small>	
구운 치즈케이크	13
<small>베리 콤포트</small>	
사과 크럼블	13
<small>바닐라 빈 아이스크림</small>	
신선한 계절 과일	16

Charcoal Grill

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



Sauce

레드 와인 소스 <small>(육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기 혼합)</small>	된장 소스
그린 페퍼콘 소스 <small>(육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기 혼합)</small>	고추장 소스
감귤 베어네이즈 소스	마비큐 소스
	허브 향의 버터 소스

Side

오븐에 구운 채소와 버섯	그릴에 구운 아스파라거스
바삭한 마늘을 곁들인 으깬 감자	더덕구이
마늘 향의 감자튀김	김치 볶음밥
마카로니 앤 치즈	<small>(배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산 / 쌀: 국내산)</small>

Set Menu A

100
홈메이드 훈제연어를 곁들인 시저 샐러드
<small>로메인 하트, 엔초비, 미국산 베이컨, 반숙 계란, 포카치아 크루통</small>
계절 버섯 차우더
<small>볶은 계절 버섯</small>
미국산 프라임 안심 (80g) & 미국산 프라임 등심 (80g)
<small>마늘 향의 감자튀김, 된장 소스</small>
또는
그릴에 구운 오늘의 생선 (150g) & 관자
<small>오븐에 구운 채소, 레몬, 허브 향의 버터 소스</small>
구운 치즈케이크 <small>베리 콤포트</small>
커피 또는 프리미엄 티
+ 8

Set Menu B

120
국내산 한우 육회
<small>간장 소스, 메추리알 노른자, 감태 쌀 칩</small>
매운 해산물 수프
<small>제주산 딱새우 비스크, 회향</small>
게살 케이크
<small>레몬 샐러드, 캐비아, 고추 피클</small>
미국산 프라임 안심 (100g) & 랍스터 구이
<small>으깬 감자, 된장 소스</small>
또는
미국산 프라임 안심 (100g) & 스노우 크랩
<small>으깬 감자, 된장 소스</small>
초콜릿 타르트 <small>솔티드 카라멜 아이스크림, 계절 베리</small>
커피 또는 프리미엄 티
+ 8

채식주의자 글루텐 무함유 견과류 무함유 유제품 무함유 시그니처 메뉴

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