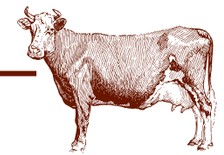
DINING ROOM

Steak & Seafood Grill



Appetizer

다이닝룸 그린 샐러드 16
양상추, 방울토마토, 블랙 올리브, 적양파, 발사믹 드레싱

시저 샐러드 ☆ 17
로메인 하트, 엔초비, 미국산 베이컨, 반숙 계란, 포카치아 크루톤
구운 국내산 닭 / 구운 새우 / 훈제연어 추가 시 +6

육회 팀발 25
호주산 소고기, 사프란 아이올리, 크로스티니, 아보카도, 샬롯, 케이퍼, 고추장 소스, 처빌

구운 참치 26
깻잎 페스토, 피망, 프리세, 차이브, 간장 드레싱 (참치: 원양산)

제주산 흑돼지 햄과 나주배 30
로켓 잎, 프리세, 캔디드 월넛, 방울토마토, 엑스트라 버진 올리브 오일

애피타이저 샘플러 (2인 기준) 50
구운 참치(원양산), 제주산 흑돼지 햄과 나주배, 육회 팀발 (호주산)

Soup

토마토 수프 13
마늘 칩, 말린 토마토, 모짜렐라 치즈, 크루톤

땅콩 호박 수프 15
견과류, 미국산 베이컨, 훈제 리코타 치즈, 크루톤

해산물 차우더 17
관자, 새우, 생선, 피망, 양파, 감자, 샐러리, 당근

Dessert

사과 파이 (2인 기준) ☆ 24

라즈베리 치즈케이크 13
라즈베리 샹티이 크림, 베리 콤포트

제주 한라봉 무스 13
제주 한라봉 샹티이 크림, 브라운 크럼블, 유자 셔벗, 금강초

초콜릿 퐁당 13
머랭, 초콜릿 누가틴, 녹차 크럼블, 바닐라 아이스크림

계절 과일 13

Charcoal Grill

미국산 프라임 안심 (180g) 65

미국산 프라임 등심 (220g) 70

국내산 한우 안심 A+ (180g) 75

국내산 한우 꽃등심 A+ (220g) 80

호주산 양갈비 (270g) 60

랍스터 (500g) 70

시더우드 향의 연어 (180g) 46

오늘의 생선 (180g) 40

다이닝룸 믹스 그릴 (2인 기준) 150
전복, 랍스터, 오늘의 생선, 미국산 등심, 호주산 양갈비, 국내산 닭

Butcher's Cut ☆

미국산 프라임 토마호크 스테이크 (1kg) 180

미국산 프라임 본 인 립 (1kg) 100

미국산 프라임 티본 스테이크 (500g) 90

Sauce

레드 와인 주스
(육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기 혼합)
그린 페퍼콘 주스
(육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기 혼합)
버섯 소스
(육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기 혼합)
시트러스 베어네이즈 소스
바비큐 소스
마늘 허브 버터
된장 소스
치미추리

Side dishes

그릴에 구운 ASC 전복 (160g) +14

오븐에 구운 채소
송로버섯 향의 으깬 감자
감자튀김
마카로니 앤 치즈
그릴에 구운 버섯 +8
그린 빈스 볶음
김치볶음밥 (베이컨: 미국산)
(배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산 / 쌀: 국내산)

Set Menu A 100

제주산 흑돼지 햄과 나주배
로켓 잎, 프리세, 캔디드 월넛, 방울토마토, 엑스트라 버진 올리브 오일

토마토 스프
마늘 칩, 말린 토마토, 모짜렐라 치즈, 크루톤

미국산 프라임 안심 (80g) & **미국산 프라임 등심** (80g)
감자튀김, 레드 와인 주스

또는

오늘의 생선 (150g) & **대하 구이**
오븐에 구운 야채, 마늘 허브 버터

라즈베리 치즈케이크
라즈베리 샹티이 크림, 베리 콤포트

Set Menu B 120

육회 팀발
호주산 소고기, 사프란 아이올리, 크로스티니, 아보카도, 샬롯, 케이퍼, 고추장 소스, 처빌

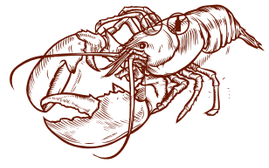
땅콩 호박 스프
견과류, 미국산 베이컨, 훈제 리코타 치즈, 크루톤

구운 참치
깻잎 페스토, 피망, 프리세, 차이브, 간장 드레싱 (참치: 원양산)

미국산 프라임 안심 (100g) & **랍스터**
송로버섯 향의 으깬 감자, 레드 와인 주스

또는

미국산 프라임 안심 (100g) & **스노우 크랩**
송로버섯 향의 으깬 감자, 레드 와인 주스



제주 한라봉 무스
한라봉 샹티이 크림, 브라운 크럼블, 유자 셔벗, 금강초

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

DINING ROOM GREEN SALAD 16
Lettuce, cherry tomato, black olives, red onion, balsamic dressing

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

BEEF TARTAR TIMBALE 25
Australian beef round, saffron aioli, crostini, avocado, shallot, caper, spicy sauce, chervil

SEARED TUNA 26
Sesame leaves pesto, bell pepper, frisée, chives, soy sauce dressing

JEJU BLACK PORK HAM & PEAR 30
Rocket, frisée, candied walnut, cherry tomato, extra virgin olive oil

APPETIZER SAMPLER (FOR TWO) 50
Seared tuna, Jeju black pork ham & pear, beef tartar timbale

Soup

TOMATO SOUP 13
Garlic chip, sun-dried tomatoes, mozzarella, crouton

BUTTERNUT PUMPKIN SOUP 15
Nuts, U.S. bacon, smoked ricotta, crouton

SEAFOOD CHOWDER 17
Scallop, prawn, fish, bell pepper, onion, potato, celery, carrot

Dessert

APPLE PIE (FOR TWO)☆ 24

RASPBERRY CHEESECAKE 13
Raspberry chantilly cream, berry compote

JEJU HALLABONG MOUSSE 13
Jeju hallabong chantilly cream, brown crumble, yuzu sorbet, red sorrel

CHOCOLATE FONDANT 13
Meringue, chocolate nougatine, green tea crumble, vanilla ice cream

SEASONAL FRUIT 13

Charcoal Grill

U.S. PRIME BEEF TENDERLOIN (180g) 65

U.S. PRIME BEEF SIRLOIN (220g) 70

KOREAN HANWOO BEEF TENDERLOIN A+ (180g) 75

KOREAN HANWOO BEEF RIB EYE A+ (220g) 80

AUSTRALIAN RACK OF LAMB (270g) 60

WHOLE ATLANTIC LOBSTER (500g) 70

CEDAR PLANK SUSTAINABLE SALMON (180g) 46

WHOLE DAILY MARKET FISH (180g) 40

DINING ROOM MIXED GRILL (FOR TWO) 150
Sustainable abalone, Atlantic lobster, seasonal fish, U.S. beef sirloin, Australian rack of lamb, chicken

Butcher's Cut ☆

U.S. PRIME BEEF TOMAHAWK (1kg) 180

U.S. PRIME BEEF BONE IN RIB (1kg) 100

U.S. PRIME BEEF T-BONE (500g) 90

Sauce

RED WINE JUS
GREEN PEPPERCORN JUS
MUSHROOM SAUCE
CITRUS BÉARNAISE
BARBECUE
GARLIC HERB BUTTER
BEAN PASTE
CHIMICHURRI

Side dishes

GRILLED ASC ABALONE (160g) +14
ROASTED VEGETABLES
TRUFFLE MASHED POTATO
FRENCH FRIES
MACARONI & CHEESE
GRILLED MUSHROOM +8
STIR FRIED GREEN BEANS
KIMCHI FRIED RICE

Set Menu A 100

JEJU BLACK PORK HAM & PEAR
Rocket, frisée, candied walnut, cherry tomato, extra virgin olive oil

TOMATO SOUP
Garlic chip, sun-dried tomatoes, mozzarella, crouton

U.S. PRIME BEEF TENDERLOIN (80g) &
U.S. PRIME BEEF SIRLOIN (80g)
French fries, red wine jus

or

GRILLED DAILY MARKET FISH (150g) & PRAWN
Oven roasted vegetables, garlic herb butter

RASPBERRY CHEESECAKE
Raspberry chantilly cream, berry compote

Set Menu B 120

BEEF TARTAR TIMBALE
Australian beef round, saffron aioli, crostini, avocado, shallot, caper, spicy sauce, chervil

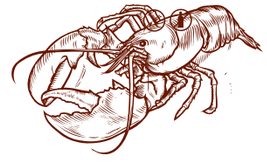
BUTTERNUT PUMPKIN SOUP
Nuts, U.S. bacon, smoked ricotta, crouton

SEARED TUNA
Sesame leave pesto, bell pepper, frisée, chives, soy sauce dressing

U.S. PRIME BEEF TENDERLOIN (100g)
& ATLANTIC LOBSTER
Truffle mashed potato, red wine jus

or

U.S. PRIME BEEF TENDERLOIN (100g)
& SNOW CRAB
Truffle mashed potato, red wine jus



JEJU HALLABONG MOUSSE
Jeju hallabong chantilly cream, brown crumble, yuzu sorbet, red sorrel

VEGETARIAN GLUTEN FREE NUT FREE DAIRY FREE ☆ SIGNATURE DISH

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