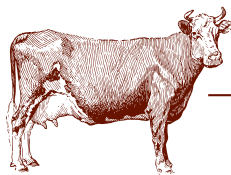


DINING ROOM

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 탕발	25
호주산 소고기, 사프란 아이올리, 크로스티니, 아보카도, 샐롯, 케이퍼, 고추장 소스, 처빌	
구운 참치	26
깻잎 페스토, 피망, 프리세, 차이브, 간장 드레싱 (참치: 원양산)	
제주산 흑돼지 햄과 나주배 (🥩🚫)	30
로켓잎, 프리세, 캔디드 월넛, 방울토마토, 엑스트라 버진 올리브 오일	
애피타이저 샘플러 (2인 기준)	50
구운 참치(원양산), 제주산 흑돼지 햄과 나주배, 육회 탕발(호주산)	



Soup

토마토 수프	13
마늘 칩, 말린 토마토, 모차렐라 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 샤퐀티 크림, 베리 콤포트	
제주 한라봉 무스	13
제주 한라봉 샤퐀티 크림, 브라운 크림블, 유자 셔벗, 금강초	
초콜릿 풍당	13
머랭, 초콜릿 누가틴, 녹차 크림블, 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)	시트러스 베어네이즈 소스 (🚫🥬)
그린 페퍼콘 주스 (🥩) (육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기 혼합)	바비큐 소스 (🥩)
버섯 소스 (🥩) (육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기 혼합)	마늘 허브 버터 (🥩)
	된장 소스 (🥩)
	치미추리 (🚫🌱🥬🥑)

Side Dish

그릴에 구운 ASC 인증 완도산 전복 (160g)	+14
오븐에 구운 채소 (🚫🌱🥬🥑)	그릴에 구운 버섯 (🥩)
송로버섯 향의 으깬 감자 (🚫)	그린 빈스 볶음 (🚫🌱🥬🥑)
감자튀김	김치볶음밥 (🥩)
마카로니 & 치즈 (🥩)	(베이컨: 미국산 / 배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산 / 쌀: 국내산)

Set Menu A

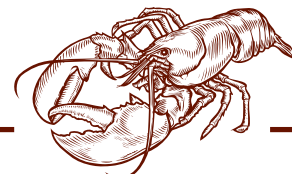
100

제주산 흑돼지 햄과 나주배 (🥩🚫)
로켓잎, 프리세, 캔디드 월넛, 방울토마토, 엑스트라 버진 올리브 오일
토마토 수프
마늘 칩, 말린 토마토, 모차렐라 치즈, 크루톤
미국산 프라임 안심 (80g) & 미국산 프라임 등심 (80g)
감자튀김, 레드 와인 주스
또는
오늘의 생선 (150g) & 대하
오븐에 구운 채소, 마늘 허브 버터
라즈베리 치즈케이크
라즈베리 샤퐀티 크림, 베리 콤포트

Set Menu B

120

육회 탕발
호주산 소고기, 사프란 아이올리, 크로스티니, 아보카도, 샐롯, 케이퍼, 고추장 소스, 처빌
땅콩 호박 수프
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
제주 한라봉 샤퐀티 크림, 브라운 크림블, 유자 셔벗, 금강초



🌱 채식주의자 🚫 글루텐 무함유 🥬 견과류 무함유 🥩 유제품 무함유 ☆ 시그니처 메뉴

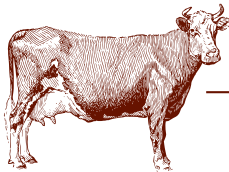
* 상기 가격은 1천 원 단위이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

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, sundried 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, daily market 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 	BARBECUE 
GREEN PEPEERCORN JUS 	GARLIC HERB BUTTER 
MUSHROOM SAUCE 	BEAN PASTE 
CITRUS BÉARNAISE    	CHIMICHURRI    

Side Dish

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

Set Menu A

100

JEJU BLACK PORK HAM & PEAR 

Rocket, frisée, candied walnut, cherry tomato, extra virgin olive oil

TOMATO SOUP

Garlic chip, sundried 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

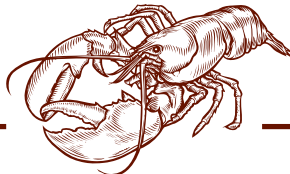
or

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

A detailed line drawing of a large lobster, shown from a side profile, facing left. It has long antennae, large claws, and a segmented tail. The drawing is in a reddish-brown color.

 VEGETARIAN  GLUTEN FREE  NUT FREE  DAIRY FREE  SIGNATURE DISH

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

SET MENU A

세트 메뉴 A





SET MENU B
세트 메뉴 B

APPLE PIE

사과 파이



CHOCOLATE FONDANT

초콜릿 풍당



JEJU HALLABONG MOUSSE

제주 한라봉 무스



**RASPBERRY
CHEESECAKE**

라즈베리 치즈케이크