

DINING ROOM





Steak & Seafood Grill

2-COURSE KOREAN SPECIALITY




All main dishes are served with your choice of 1 appetizer.



메인 주문 시 애피타이저 1가지를 함께 제공합니다.

Appetizer

MUSHROOM SALAD 버섯 샐러드 
Shiitake mushroom, Neungi mushroom, beech mushroom, Korean leek, frisée, red pepper, mandarin dressing


표고버섯, 능이버섯, 만가닥버섯, 부추, 꽃상추, 홍고추, 감귤 드레싱


SASHIMI SALAD 사시미 샐러드 
Sea bream, salmon, baby leaves, carrot, cucumber, radish, sesame dressing
도미, 연어, 어린잎, 당근, 오이, 래디시, 참깨 드레싱
(도미: 국내산)




BEEF TARTAR 육회 
Australian Beef round, pear, pine nut, garlic, wild ginseng, egg emulsion, premium seaweed paper chip, soy sauce
홍두깨살, 배, 잣, 마늘, 산양삼, 계란 에멀션, 감태 칩, 간장 소스
(소고기: 호주산)

Main

ABALONE RICE 전복 영양밥 43
Abalone, spring onion, wild ginseng sprout, nutritious rice, abalone soy sauce
전복, 실파, 산삼 배양근, 영양밥, 전복 내장 소스 À la carte 단품 34

EEL RICE 장어 영양밥 
Eel, sesame leaves, ginger pickle, wild ginseng sprout, nutritious rice, teriyaki sauce, sesame leaves pesto 47
민물장어, 깻잎, 생강 절임, 산삼 배양근, 영양밥, 데리야끼 소스, 깻잎 페스토
(민물장어: 국내산) À la carte 단품 38

GRILLED U.S. BEEF SHORT RIB 소갈비구이 
U.S. beef short rib, chamnamul salad, baby potato, roasted garlic, shishito pepper, wild ginseng sprout, nutritious rice, galbi sauce 52
미국산 소갈비, 참나물 샐러드, 감자, 구운 마늘, 파리고추, 산삼 배양근, 영양밥, 갈비 소스 À la carte 단품 43

GRILLED HAIRTAIL 갈치구이 
Hairtail, chamnamul salad, baby potato, roasted garlic, shishito pepper, wild ginseng sprout, nutritious rice, chili sauce 58
갈치, 참나물 샐러드, 감자, 구운 마늘, 파리고추, 산삼 배양근, 영양밥, 고추장 소스
(갈치: 원양산) À la carte 단품 49






LOBSTER & U.S. BEEF TENDERLOIN 
Lobster, U.S. beef tenderloin, chamnamul salad, baby potato, roasted garlic, shishito pepper, wild ginseng sprout, nutritious rice, garlic butter sauce 65
랍스터, 미국산 소고기 안심, 참나물 샐러드, 감자, 구운 마늘, 파리고추, 산삼 배양근, 영양밥, 마늘 버터 소스 À la carte 단품 56

배추김치 (배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산), 밥(쌀: 국내산)

Dessert

Including Coffee or Tea

커피 또는 차 한 잔이 제공됩니다.

Apple pie (for two)  사과 파이 (2인 기준) 24
Raspberry cheesecake 라즈베리 치즈케이크 13
Jeju Hallabong mousse 제주 한라봉 무스 13
Chocolate fondant 초콜릿 풍당 13
Seasonal fruit  계절 과일 13

Beverages

Ade

Yuja ade 8
유자 에이드
Maesil ade
매실 에이드
Apple cinnamon ade
애플 시나몬 에이드

Soft drink

Coca Cola, light, zero, 6
Sprite, Fanta, Ginger ale
콜라, 라이트, 제로,
스프라이트, 환타, 진저에일

Wine by the glass

Moët & Chandon, Impérial Brut, France 36
La Pyramide, Brut, Veuve Amiot, France 15
Buehler Vineyards, White Zinfandel, USA 16
Sauvignon Blanc, Woven Stone, New Zealand 19
Chardonnay, Maison Roche de Bellene, France 21
Malbec, '1300', Andeluna, Argentina 15
Pinot Noir, Maison Roche de Bellene, France 21
Cabernet Sauvignon, Gnarly Head, USA 23

Draft beer

Ark 'Hug me', Korea (350ML) 아크 "허그 미" 12

Bottle beer

Cass, Korea 카스 10
Kloud, Korea 클라우드 10
Budweiser, USA 버드와이저 10
Heineken, Netherlands 하이네켄 12

Korean liquor

Hwayo 17% 화요 17도 35
Hwayo 25% 화요 25도 45
Andong Soju 안동소주 90
Bokbunjaju 복분자주 95

Coffee & Tea


Single espresso, Americano 8
싱글 에스프레소, 아메리카노
Double espresso, Cappuccino, Café latte 9
더블 에스프레소, 카푸치노, 카페라떼
English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, 8
Chamomile, Mint, Korean Green Tea,
Buckwheat Tea
잉글리시 브렉퍼스트, 얼그레이, 다즐링,
캐모마일, 민트, 국내산 녹차, 메밀차

 VEGETARIAN
채식주의자

 GLUTEN FREE
글루텐 무함유

 NUT FREE
견과류 무함유

 DAIRY FREE
유제품 무함유

 SIGNATURE DISH
시그니처 메뉴

* PRICES ARE IN 1,000 KOREAN WON AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX. * 상기 가격은 1천 원 단위이며, 10%의 부가세를 포함합니다.