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

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

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

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

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

배추김치(배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산), 밥(쌀: 국내산)

Dessert

Including Coffee or Tea

커피 또는 차 한 잔이 제공됩니다.

BAKED CHEESECAKE Mixed berry compote, chocolate	구운 치즈케이크 믹스 베리 콤포트, 초콜릿	15
VANILLA CRÈME BRÛLÉE Seasonal fruit, mint, brown sugar	바닐라 크렘 브륄레 계절 과일, 민트, 갈색 설탕	15
MANGO ÉCLAIR Mango sauce, vanilla macaroon	망고 에클레어 망고 소스, 바닐라 마카롱	15
SEASONAL FRUIT	계절 과일	16

Beverages

Ade

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

Soft drink

Coca Cola, light, zero, Sprite, Fanta, Ginger ale — 6
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, Chamomile, Mint, Korean Green Tea, Buckwheat Tea — 8
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.