

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

Appetizer

다이닝룸 그린 샐러드 (채식주의자, 글루텐 무함유, 견과류 무함유, 유제품 무함유)	20
양상추, 방울토마토, 블랙 올리브, 적양파, 발사믹 드레싱	
시저 샐러드 (시그니처 메뉴)	24
로메인 하트, 엔초비, 미국산 베이컨, 파르메산 치즈, 포카치아 크루톤	
구운 국내산 닭 / 구운 새우 / 훈제연어 추가 시	+7
게살 샐러드 (견과류 무함유)	28
앤다이크, 사과, 실파, 사워 크림	
저온 조리한 연어 (견과류 무함유)	32
캐비아, 샐롯, 처빌, 그린 오일, 화이트 와인 크림 소스	
쇠고기 타르타르 (시그니처 메뉴)	34
성게알, 감태, 퍼프 페이스트리, 간장 소스(쇠고기: 호주산)	
애피타이저 샘플러(2인 기준)	60
쇠고기 타르타르(쇠고기: 호주산), 게살 샐러드, 저온 조리한 연어	

Soup

민트 완두콩 수프 (채식주의자, 견과류 무함유)	18
사워 크림, 미국산 베이컨 칩	
해산물 차우더 (견과류 무함유)	20
관자, 새우, 피망, 양파, 감자, 셀러리, 당근, 마늘 칩, 그린 오일	
버섯 맑은 수프 (견과류 무함유)	22
모듬 버섯, 닭고기 크넬(닭고기: 국내산), 송로 버섯, 차이브	



Charcoal Grill

다이닝룸 믹스 그릴(2인 기준)	250
미국산 프라임 티본 스테이크, 호주산 양갈비, 랍스터, ASC 완도산 전복	
미국산 프라임 토마호크 스테이크(1kg) (시그니처 메뉴)	220
미국산 프라임 티본 스테이크(500g) (시그니처 메뉴)	110
국내산 한우 꽃등심 A+(220g)	95
국내산 한우 안심 A+(180g)	90
미국산 프라임 등심(220g)	85
미국산 프라임 안심(180g)	80
미국산 프라임 소갈비(240g)	80
호주산 양갈비(280g 뼈 포함)	75
랍스터(500g) (시그니처 메뉴)	80
시더우드 향의 연어(180g)	65

Side Dish

구운 채소 (채식주의자, 글루텐 무함유, 견과류 무함유)	10
으깬 감자	
김치볶음밥 (유제품 무함유)	
미국산 베이컨(배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산 / 쌀: 국내산)	
감자튀김	
그릴에 구운 토마토 (채식주의자, 견과류 무함유)	
마카로니 & 치즈 (견과류 무함유)	

Sauce

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

Land

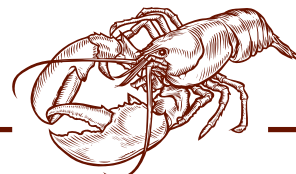
120

쇠고기 타르타르
성게알, 감태, 퍼프 페이스트리, 간장 소스(쇠고기: 호주산)
민트 완두콩 수프 (채식주의자, 견과류 무함유)
사워 크림, 미국산 베이컨 칩
미국산 프라임 등심(140g) & 버섯
오븐에 구운 마늘과 감자, 레드 와인 주스
또는
호주산 양갈비(140g) & 버섯
오븐에 구운 마늘과 감자, 레드 와인 주스
구운 치즈케이크
믹스 베리 콤포트, 초콜릿

Ocean

150

게살 샐러드 (채식주의자, 견과류 무함유)
앤다이크, 사과, 실파, 사워 크림
해산물 차우더 (견과류 무함유)
관자, 새우, 피망, 양파, 감자, 셀러리, 당근, 마늘 칩, 그린 오일
저온 조리한 연어 (견과류 무함유)
캐비아, 샐롯, 처빌, 그린 오일, 화이트 와인 크림 소스
미국산 프라임 안심(100g) & 랍스터
오븐에 구운 마늘, 으깬 감자, 레드 와인 주스
또는
오늘의 생선(140g) & 랍스터
오븐에 구운 마늘, 으깬 감자, 마늘 허브 버터 소스
바닐라 크림 브뤼레
계절 과일, 민트, 갈색 설탕



✓ 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    	20
Lettuce, cherry tomato, black olives, red onion, balsamic dressing	
CAESAR SALAD 	24
Romaine heart, anchovy, U.S. bacon, Parmesan cheese, focaccia crouton	
Add grilled chicken / grilled prawn / smoked salmon	+7
CRAB SALAD  	28
Endive, apple, spring onion, sour cream	
SOUS VIDE SALMON  	32
Caviar, shallot, chervil, green oil, sauce vin blanc	
BEEF TARTAR 	34
Sea urchin, premium seaweed, puff pastry, soy sauce	
APPETIZER SAMPLER (FOR TWO)	60
Beef tartar, crab salad, sous vide salmon	

Soup

MINT GREEN PEA SOUP  	18
Sour cream, U.S. bacon chip	
SEAFOOD CHOWDER  	20
Scallop, prawn, bell pepper, onion, potato, celery, carrot, garlic chip, green oil	
MUSHROOM CONSOMMÉ 	22
Assorted mushroom, chicken quenelle, truffle, chive	



Charcoal Grill

DINING ROOM MIXED GRILL (FOR TWO)	250
U.S. Prime beef T-bone, Australian rack of lamb, Atlantic lobster, ASC Wando abalone	
U.S. PRIME BEEF TOMAHAWK (1kg) 	220
U.S. PRIME BEEF T-BONE (500g) 	110
KOREAN HANWOO BEEF RIB EYE A ⁺ (220g)	95
KOREAN HANWOO BEEF TENDERLOIN A ⁺ (180g)	90
U.S. PRIME BEEF SIRLOIN (220g)	85
U.S. PRIME BEEF TENDERLOIN (180g)	80
U.S. PRIME BEEF SHORT RIB (240g)	80
AUSTRALIAN RACK OF LAMB (280g with bone)	75
WHOLE ATLANTIC LOBSTER (500g) 	80
CEDAR PLANK SUSTAINABLE SALMON (180g)	65

Side Dish

ROASTED VEGETABLES    	10
MASHED POTATO 	
KIMCHI FRIED RICE 	
U.S. bacon	
FRENCH FRIES	
GRILLED TOMATO  	
MACARONI & CHEESE 	

Sauce

REDWINE JUS 
GREEN PEPEER CORN JUS 
MUSHROOM SAUCE 
CITRUS BÉARNAISE  
BARBECUE SAUCE 
GARLIC HERB BUTTER SAUCE 

Land

120

BEEF TARTAR
Sea urchin, premium seaweed, puff pastry, soy sauce

MINT GREEN PEA SOUP  
Sour cream, U.S. bacon chip

U.S. PRIME BEEF SIRLOIN (140g) & MUSHROOM
Roasted garlic and potato, red wine jus
or
AUSTRALIAN RACK OF LAMB (140g) & MUSHROOM
Roasted garlic and potato, red wine jus

BAKED CHEESECAKE
Mixed berry compote, chocolate

Ocean

150

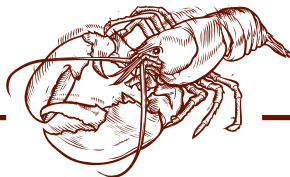
CRAB SALAD  
Endive, apple, spring onion, sour cream

SEAFOOD CHOWDER  
Scallop, prawn, bell pepper, onion, potato, celery, carrot, garlic chip, green oil

SOUS VIDE SALMON  
Caviar, shallot, chervil, green oil, sauce vin blanc

U.S. PRIME BEEF TENDERLOIN (100g) & ATLANTIC LOBSTER
Roasted garlic, mashed potato, red wine jus
or
DAILY MARKET FISH (140g) & ATLANTIC LOBSTER
Roasted garlic, mashed potato, garlic herb butter sauce

VANILLA CRÈME BRÛLÉE
Seasonal fruit, mint, brown sugar



 VEGETARIAN  GLUTEN FREE  NUT FREE  DAIRY FREE  SIGNATURE DISH
* PRICES ARE IN 1,000 KOREAN WON AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX.