

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

Appetizer & Soup

From the Ocean

모듬 해산물 (2인) ㉠㉡☆ SEAFOOD ON ICE (FOR 2 PEOPLE) 캐나다산 랍스터, ASC 인증 완도산 전복, 대하, 가리비, 중합, 썸, 석화, 치미추리 소스, 칵테일 소스, 샬롯 비네그레트 Canadian lobster, ASC Wando abalone, king prawn, scallop, clam, premium mussel, oyster, chimichurri sauce, cocktail sauce, shallot vinaigrette	180
아일랜드산 석화 IRISH OYSTERS (3 pcs / 6 pcs) ㉠㉡ 샬롯 비네그레트, 샴페인 비네그레트 Shallot vinaigrette, champagne vinaigrette	42 / 78
새우 칵테일 PRAWN COCKTAIL (3 pcs / 5 pcs) ㉠㉡ 잘게 썬 양상추, 레몬, 엔다이브, 2가지 칵테일 소스 Iceberg julienne, lemon, endive, 2 kinds of cocktail sauce	28 / 45
홈메이드 큐어드 훈제연어 ㉠ HOMEMADE CURED SMOKED SALMON 120g 허브 사워크림, 케이퍼 베리 Herb sour cream, caper berry	28
팬에 구운 가리비 PAN FRIED SEA SCALLOPS ㉠㉡☆ 컬리플라워 무스, 토마토 살사, 케이퍼 Cauliflower mousse, tomato salsa, caper	28
홍합 캐서롤 MUSSEL CASSEROLE ㉠㉡ 대파, 방울토마토, 매운 토마토 소스 Leek, cherry tomato, spicy tomato sauce	25

From the Land

다이닝룸 쇠고기 타르타르 ㉠☆ DINING ROOM BEEF TARTAR 허브, 감자 튀김, 아부루가 캐비어 (쇠고기: 호주산) Fresh herb, french fries, Avruga caviar	35
부라타 모차렐라 BURRATA MOZZARELLA ㉠㉡ 토마토 샐러드, 루콜라, 바질, 스페인산 하몽 Tomato salad, rucola, basil, Spanish jamon	28
클래식 시저 샐러드 CLASSIC CAESAR SALAD ㉠☆ 코스 상추, 미국산 베이컨, 크로스티니, 파르메산 치즈, 시저 드레싱 Cos lettuce, U.S. bacon, crostini, Parmesan, Caesar dressing	26
그릴에 구운 국내산 닭, 구운 새우 또는 훈제연어 추가 시 Add grilled chicken, grilled prawns or smoked salmon	+7

Soup

캐나다산 랍스터 비스큐 ㉠㉡☆ CANADIAN LOBSTER BISQUE 랍스터 메달리온 Lobster medallion	28
컬리플라워 수프 CAULIFLOWER SOUP ㉠㉡㉢㉣ 파르메산 치즈, 블랙 트러플 Parmesan, black truffle	25



Charcoal Grill

Top Cuts Korean Hanwoo Beef

국내산 한우 채끝 등심 1++ STRIPLOIN 1++ 200g	120
국내산 한우 안심 1++ TENDERLOIN 1++ 180g	110

U.S. Prime Beef

미국산 프라임 토마호크 (2인) ☆ TOMAHAWK 1.2kg (FOR 2 PEOPLE)	250
미국산 프라임 뼈 등심 (2인) BONE-IN RIB EYE 800g (FOR 2 PEOPLE)	200
미국산 프라임 티본 T-BONE 500g ☆	130
미국산 프라임 꽃등심 RIB EYE 300g	100
미국산 프라임 안심 TENDERLOIN 180g	90

Australian Rangers Valley Beef Wagyu

MB5등급의 호주산 와규 채끝 등심 STRIPLOIN MB5 200g	110
MB4등급의 호주산 와규 안심 TENDERLOIN MB4 180g	100

Apart from Beef

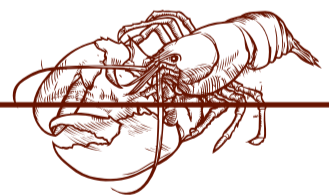
뉴질랜드산 양갈비 NEW ZEALAND LAMB RACK 270g 타임, 마늘 Thyme, garlic	70
허브 마리네이드한 스페인산 이베리코 뼈 등심 HERB MARINADE SPANISH IBERICO PORK CHOP 250g	60
레몬, 로즈메리로 마리네이드한 국내산 영계 LEMON, ROSEMARY MARINATED YOUNG CHICKEN 400g	40

Surf and Turf

모든 스테이크에 랍스터 또는 전복 추가 시 Add half lobster or abalone to your steak	
캐나다산 랍스터 반마리 HALF CANADIAN LOBSTER 마늘, 허브 버터 Garlic, herb butter	+45
ASC 인증 완도산 전복 ASC WANDO ABALONE (1 pc) 마늘, 허브 버터 Garlic, herb butter	+35

Fish & Seafood

캐나다산 랍스터 WHOLE CANADIAN LOBSTER 700g	90
나무로 감싼 노르웨이산 연어 WOOD WRAPPED ATLANTIC SALMON 180g	65
대구 필레 BLACK COD FILLET 160g 미소, 시더 플랭크 Miso, cedar plank	50
대하 KING PRAWNS (3 pcs)	50



Sauce

레드 와인 주스 RED WINE JUS ㉠ (육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기 혼합)	
브랜드로 맛을 낸 그린 페퍼콘 주스 ㉠ GREEN PEPPERCORN & BRANDY (육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기 혼합)	
치미추리 소스 CHIMICHURRI SAUCE ㉠㉡㉢㉣	
치폴레 바비큐 소스 CHIPOTLE BBQ SAUCE ㉠	
카페 드 파리스 버터 CAFÉ DE PARIS BUTTER ㉠	
베어네이즈 소스 SAUCE BÉARNAISE ㉠㉡	

Side Dish

캐나다산 랍스터가 들어간 맥 앤 치즈 그라탱 ㉠ CANADIAN LOBSTER MAC & CHEESE GRATIN	12
구운 그린 아스파라거스 GRILLED GREEN ASPARAGUS ㉠㉡㉢ 말린 토마토, 잣 Sun dried tomato, pine nut	
으깬 감자와 파슬리 버터 ㉠ MASHED POTATO WITH PARSLEY BUTTER	
트러플 감자 튀김 TRUFFLE FRENCH FRIES ㉠㉡	
구운 채소, 마늘, 허브 ㉠㉡㉢㉣	
ROASTED VEGETABLES, GARLIC, HERBS	
크림에 볶은 시금치 CREAMED SPINACH ㉠㉡	
볶은 제철 버섯 SAUTÉED SEASONAL MUSHROOMS ㉠㉡㉢㉣	

상기 가격은 1천 원 단위이며, 10% 부가세를 포함합니다. 봉사료는 추가되지 않습니다.
Prices are in 1,000 Korean Won and include 10% government tax. No service charge applies.

㉠ 채식주의자
VEGETARIAN

㉡ 글루텐 무함유
GLUTEN FREE

㉢ 견과류 무함유
NUT FREE

㉣ 유제품 무함유
DAIRY FREE

☆ 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH