

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

2-COURSE KOREAN SPECIALITY

메인 주문시 애플타이저 1가지를 함께 제공합니다.
All main dishes are served with your choice of 1 appetizer.

Appetizer

버섯 샐러드 MUSHROOM SALAD

표고버섯, 능이버섯, 만가닥버섯, 부추, 꽃상추, 홍고추, 감귤 드레싱
Shiitake mushroom, Neungi mushroom, Beech mushroom, Korean leek, frisée, red pepper, mandarin dressing

사시미 샐러드 SASHIMI SALAD

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

육회 BEEF TARTAR

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

Main

전복 영양밥 ABALONE RICE

전복, 실파, 산삼 배양근, 영양밥, 전복 내장 소스
Abalone, spring onion, wild ginseng sprout, nutritious rice, abalone soy sauce

43

단품 À la carte 34

장어 영양밥 EEL RICE

민물장어, 깻잎, 생강 절임, 산삼 배양근, 영양밥, 데리야끼 소스, 깻잎 페스토 (민물장어: 국내산)
Eel, sesame leaves, ginger pickle, wild ginseng sprout, nutritious rice, teriyaki sauce, sesame leaves pesto

47

단품 À la carte 38

소갈비구이 GRILLED U.S. BEEF SHORT RIB

미국산 소갈비, 참나물 샐러드, 감자, 구운 마늘, 파리고추, 산삼 배양근, 영양밥, 갈비 소스
U.S. beef short rib, chamnamul salad, baby potato, roasted garlic, shishito pepper, wild ginseng sprout, nutritious rice, galbi sauce

52

단품 À la carte 43

갈치구이 GRILLED HAIRTAIL

갈치, 참나물 샐러드, 감자, 구운 마늘, 파리고추, 산삼 배양근, 영양밥, 고추장 소스 (갈치: 원양산)
Hairtail, chamnamul salad, baby potato, roasted garlic, shishito pepper, wild ginseng sprout, nutritious rice, chili sauce

58

단품 À la carte 49

랍스터와 그릴에 구운 소고기 안심

LOBSTER & U.S. BEEF TENDERLOIN

랍스터, 미국산 소고기 안심, 참나물 샐러드, 감자, 구운 마늘, 파리고추, 산삼 배양근, 영양밥, 마늘 버터 소스
Lobster, U.S. beef tenderloin, chamnamul salad, baby potato, roasted garlic, shishito pepper, wild ginseng sprout, nutritious rice, garlic butter sauce

65

단품 À la carte 56

배추김치 (배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산), 밥(쌀: 국내산)

Dessert

커피 또는 차 한 잔이 제공됩니다.
Including coffee or tea

치즈케이크
라즈베리 소스, 계절 과일

CHEESECAKE
Raspberry sauce, seasonal fruits

17

리코타 배 케이크
바닐라 아이스크림

RICOTTA PEAR CAKE
Vanilla ice cream

17

초콜릿 무스
귤 소스, 시트러스 샐러드

CHOCOLATE MOUSSE
Mandarine sauce, citrus salad

17

사과 파이 (2인)
바닐라 아이스크림, 시나몬, 캐러멜 소스

APPLE PIE (FOR 2 PEOPLE)
Vanilla ice cream, cinnamon, caramel sauce

20

계절 과일

SEASONAL FRUITS    

20

Beverages

Ade

유자 에이드
Yuja ade 8

매실 에이드
Maesil ade

애플 시나몬 에이드
Apple cinnamon ade

Soft drink

콜라, 라이트, 제로,
스프라이트, 환타, 진저에일 6

Coca Cola, light, zero,
Sprite, Fanta, Ginger ale

Wine by the glass

Ruinart, Brut, Reims, France 35
Sette Cascine. Batasiolo, Prosecco Brut, Italy 15

Buehler Vineyards, White Zinfandel, USA 16
Sauvignon Blanc, Woven Stone, New Zealand 19
Riesling, Auslese, Moselland, Germany 20

Malbec, '1300', Andeluna, Argentina 15
Chianti Classico D.O.C.G., 'Peppoli', Italy 21
Cabernet Sauvignon, Gnarly Head, USA 23

Draft beer

어퍼 디퍼 Upper Deeper, Korea (350ml) 12

Bottle beer

카스 Cass, Korea 10

클라우드 Kloud, Korea 10

버드와이저 Budweiser, USA 10

하이네켄 Heineken, Netherlands 12

Korean liquor

화요 17도 Hwayo 17% 35

화요 25도 Hwayo 25% 45

안동소주 Andong Soju 90

복분자주 Bokbunjaju 95

Coffee & Tea

싱글 에스프레소, 아메리카노
Single espresso, Americano 8

더블 에스프레소, 카푸치노, 카페라떼
Double espresso, Cappuccino, Café latte 9

잉글리시 브렉퍼스트, 얼 그레이, 다즐링,
캐모마일, 민트, 국내산 녹차, 메밀차 8

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling,
Chamomile, Mint, Korean Green Tea,
Buckwheat Tea

상기 가격은 1천 원 단위이며, 10%의 부가세를 포함합니다. 봉사료는 추가되지 않습니다.
Price 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