

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

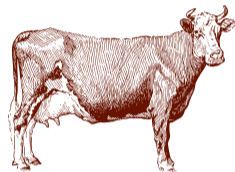
Appetizer & Soup

From the Land

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

Soup

- 캐나다산 랍스터 비스큐  ☆
CANADIAN LOBSTER BISQUE
랍스터 메달리온 Lobster medallion
- 컬리플라워 수프 CAULIFLOWER SOUP   
파르메산 치즈, 블랙 트러플 Parmesan, black truffle



From the Ocean

- 모듬 해산물 (2인)   ☆ 180
SEAFOOD ON ICE (FOR 2 PEOPLE)
캐나다산 랍스터, ASC 인증 완도산 전복, 대하, 가리비, 중합, 섭,
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
- 아일랜드산 석화 IRISH OYSTERS (3 pcs / 6 pcs)   42 / 78
샬롯 비네그레트, 샴페인 비네그레트
Shallot vinaigrette, champagne vinaigrette
- 새우 칵테일 PRAWN COCKTAIL (3 pcs / 5 pcs)  28 / 45
잘게 썬 양상추, 레몬, 엔다이브, 2가지 칵테일 소스
Iceberg julienne, lemon, endive, 2 kinds of cocktail sauce
- 홈메이드 큐어드 훈제연어  28
HOMEMADE CURED SMOKED SALMON 120g
허브 사워크림, 케이퍼 베리
Herb sour cream, caper berry
- 팬에 구운 가리비 PAN FRIED SEA SCALLOPS  ☆ 28
컬리플라워 무스, 토마토 살사, 케이퍼
Cauliflower mousse, tomato salsa, caper

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) ☆ 250
TOMAHAWK 1.2kg (FOR 2 PEOPLE)
- 미국산 프라임 뼈 등심 (2인) 200
BONE-IN RIB EYE 800g (FOR 2 PEOPLE)
- 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

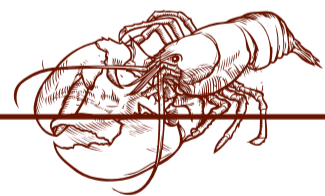
- 뉴질랜드산 양갈비 NEW ZEALAND LAMB RACK 270g 70
타임, 마늘 Thyme, garlic
- 허브 마리네이드한 스페인산 이베리코 뼈 등심 60
HERB MARINADE SPANISH IBERICO PORK CHOP 250g
- 레몬, 로즈메리로 마리네이드한 국내산 영계 40
LEMON, ROSEMARY MARINATED YOUNG CHICKEN 400g

Surf and Turf

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

Fish & Seafood

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



Sauce

- 레드 와인 주스 RED WINE JUS 
(육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기 혼합)
- 브랜디로 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  12
CANADIAN LOBSTER MAC & CHEESE GRATIN
- 구운 그린 아스파라거스 GRILLED GREEN ASPARAGUS   
말린 토마토, 잣 Sun dried tomato, pine nut
- 으깬 감자 MASHED POTATO 
파슬리 버터 Parsley butter
- 트러플 감자 튀김 TRUFFLE FRENCH FRIES 
- 구운 채소 ROASTED VEGETABLES    
마늘, 허브 Garlic, herb
- 크림에 볶은 시금치 CREAMY 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