

# DINING ROOM

## Steak & Seafood Grill

### Appetizer

1개 또는 2개의 에피타이저를 선택하여 아래의 2코스 또는 3코스를 구성할 수 있습니다.  
Choose one appetizer for your '2-Course Tray Set' or two appetizers for your '3-Course Main'

닭고기 삼채 무침 CHILLED CHICKEN, CHIVE ROOT SALAD ⊗🌱☆

깻잎, 당근, 밤, 대추, 어린 잎, 겨자 소스 (닭고기: 국내산)  
Sesame leaf, carrot, chestnut, jujube, baby leaf, Korean mustard sauce

연어 해초 무침 SALMON, SEAWEED SALAD ⊗🌱🌱

전복, 참기름 (전복: 국내산)  
Abalone, sesame seed oil

모듬 해산물 ASSORTED CHILLED SEAFOOD ⊗🌱

오이, 어린 잎, 발사믹 식초, 겨자 소스  
Cucumber, baby leaf, balsamic vinegar, Korean mustard sauce

오늘의 죽 DAILY PORRIDGE

물김치 Watery kimchi

### 2-Course Tray Set 2코스 한상차림

미소로 마리네이드한 은대구와 전복구이 🌱🌱 50

MISO MARINATED COD FISH, ABALONE

영양밥, 오늘의 국, 김치, 계절 반찬, 계란장, 고추장 소스,  
알배추, 감자, 세발나물 무침 (전복: 국내산)  
White rice, jujube, chestnut, ginko nut, daily soup, kimchi, seasonal banchan,  
braised egg in soy sauce, chili sauce, Korean cabbage, potato, sebal namul salad

소갈비구이 🌱🌱 55

GRILLED U.S. BEEF SHORT RIB

영양밥, 오늘의 국, 김치, 계절 반찬, 계란장,  
갈비 소스, 알배추, 감자, 세발나물 무침 (소고기: 미국산)  
White rice, jujube, chestnut, ginko nut, daily soup, kimchi, seasonal banchan,  
braised egg in soy sauce, galbi sauce, Korean cabbage, potato, sebal namul salad

그릴에 구운 소고기 안심과 랍스터 꼬리 🌱 65

GRILLED U.S. BEEF TENDERLOIN, LOBSTER TAIL

영양밥, 오늘의 국, 김치, 계절 반찬, 계란장, 마늘 버터 소스,  
알배추, 감자, 세발나물 무침 (소고기: 미국산)  
White rice, jujube, chestnut, ginko nut, daily soup, kimchi, seasonal banchan,  
braised egg in soy sauce, garlic butter sauce, Korean cabbage, potato,  
sebal namul salad

### 3-Course Main 3코스 메인요리

그릴에 구운 민물장어와 대하 🌱 60

GRILLED EEL, KING PRAWN

대파, 파리 고추, 마늘, 생강, 산양삼, 연잎밥, 깻잎 페스토, 테리야키 소스  
(민물장어: 국내산)  
Leek, shishito pepper, garlic, ginger, baby ginseng, lotus leaf wrapped rice,  
sesame leaf pesto, teriyaki sauce

수삼말이 소고기 떡갈비와 해물 버섯찜 🌱 65

GRILLED BEEF SHORT RIB PATTY, GINSENG,  
STEAMED MUSHROOM FILLED WITH SEAFOOD

대파, 파리 고추, 마늘, 버섯, 연잎밥, 갈비 소스  
(소고기: 호주산, 미국산 혼합)  
Leek, shishito pepper, garlic, mushroom, lotus leaf wrapped rice, galbi sauce

그릴에 구운 국내산 한우 안심과 전복 ☆ 75

GRILLED KOREAN HANWOO BEEF TENDERLOIN,  
ABALONE

대파, 파리 고추, 마늘, 연잎밥, 된장 소스 (소고기: 국내산 / 전복: 국내산)  
Leek, shishito pepper, garlic, lotus leaf wrapped rice, bean paste sauce

김치 (배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산), 밥 (쌀: 국내산)

### Beverage

#### Ade

오미자 에이드 Omija ade 8

유자 에이드 Yuja ade

#### Soft Drink

콜라, 라이트, 제로 Coca Cola, Light, Zero 6

스프라이트, 환타, 진저에일 Sprite, Fanta, Ginger ale

#### Bottle Beer

카스 Cass, Korea 10

클라우드 Kloud, Korea 10

버드와이저 Budweiser, USA 10

하이네켄 Heineken, Netherlands 12

#### Draft Beer

어퍼 디퍼 Upper Deeper, Korea (350ml) 12

### Wine By The Glass

Sette Cascine, Batasiolo, Prosecco Brut, Italy 15

Ruinart, Brut, Reims, France 35

Buehler Vineyards, White Zinfandel, USA 16

Pinot Grigio Delle Venezie, D.O.C., 'Masianco', Masi, Italy 18

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

Domaine Vincent Bouzereau, Bourgogne Red, France 26

### Korean Liquor

화요 17도 Hwayo 17% (375ml) 35

화요 25도 Hwayo 25% (375ml) 45

안동소주 Andong Soju (400ml) 90

복분자주 Bokbunjaju (600ml) 95

상기 가격은 1천 원 단위이며, 10%의 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