

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

ABALONE STONE POT RICE 전복 돌솥밥 ☆ 31

Local steamed abalone, ginkgo nut, jujube, chestnut, wild ginseng sprout, abalone soy sauce, soy sauce marinade egg, side dishes

지역 특산 전복, 은행, 대추, 밤, 산삼배양근, 전복 내장 양념장, 간장에 절인 계란, 반찬

DUCK BULGOGI STONE POT RICE 오리 불고기 돌솥밥 27

Duck bulgogi, Korean chive, Korean leek, onion, baby leaves, ginger, soy sauce marinade egg, side dishes

오리 고추장 불고기, 부추, 대파, 양파, 어린잎, 생강, 간장에 절인 계란, 반찬

(오리고기: 국내산)

LOCAL SALTED SEAFOOD WITH SEED STONE POT RICE 25

씨앗이 들어간 지역 특산 젓갈 돌솥밥

Salted squid, salted octopus, salted herring roe, sesame leaves, soy sauce marinade egg, assorted namul

오징어 젓갈, 낙지 젓갈, 청어알 젓갈, 깻잎, 간장에 절인 계란, 모듬나물

(오징어, 낙지: 중국산)

BULGOGI STONE POT RICE 불고기 돌솥밥 25

Marinade beef, Korean chive, Korean leek, chili, soy sauce marinade egg, side dishes

불고기, 부추, 대파, 홍고추, 간장에 절인 계란, 반찬

(쇠고기: 호주산)

JIRI MOUNTAIN BLACK PORK STONE POT RICE 25

지리산 흑돼지 돌솥밥

Soy sauce marinade Korean pork short rib, onion, Korean chive, Korean leek, soy sauce marinade egg, side dishes

돼지양념갈비, 양파, 부추, 대파, 간장에 절인 계란, 반찬

(돼지고기: 국내산)

VEGETARIAN STONE POT RICE 야채 돌솥밥 22

Seasonal vegetable namul, chili sauce, side dishes

제철 나물, 고추장 소스, 반찬

LOCAL SEAFOOD, ABALONE, PRAWN & MARKET FISH 35

지역 특산 해산물과 생선 구이

Beef seaweed soup, ginger stone pot rice, side dishes

쇠고기 미역국, 생강 돌솥밥, 반찬

(쇠고기: 호주산)

AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN, PORK SAUSAGE, 36

HAMBURG STEAK

호주산 쇠고기 등심과 소시지, 떡갈비

Abalone seaweed soup, garden salad, ginger stone pot rice, side dishes

전복 미역국, 가든 샐러드, 생강 돌솥밥, 반찬

(쇠고기: 등심-호주산, 떡갈비-호주산, 미국산 혼합 / 돼지고기: 국내산, 미국산 혼합)

TERIYAKI CHICKEN 데리야키 치킨 27

Chicken, Bean paste soup, ginger stone pot rice, side dishes

닭, 된장국, 생강 돌솥밥, 반찬

(닭고기: 국내산)

(배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산 / 쌀: 국내산)

VEGETARIAN
채식주의자

GLUTEN FREE
글루텐 무함유

NUT FREE
견과류 무함유

DAIRY FREE
유제품 무함유

SIGNATURE DISH
시그니처 메뉴

* PRICES ARE IN 1,000 KOREAN WON AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX. * 상기 가격은 1천 원 단위이며, 10%의 부가세를 포함합니다.