

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

Appetizer

에피타이저 한 가지를 선택하여 아래의 2코스 그리고 3코스를 구성할 수 있습니다.
Choose one appetizer for your 2-course and 3-course menu.

육전과 부추 샐러드 🍷

PAN FRIED BATTERED BEEF, CHIVE SALAD

호주산 소고기, 계란, 부추, 양파, 고추 드레싱
Australian beef, egg, chive, onion, pepper dressing

한국식 간장 육회와 감태칩 🍷

BEEF TARTAR, PREMIUM SEAWEED CHIP

호주산 소고기, 한국식 간장 소스, 쌀칩, 감태, 성게, 잣, 배
Australian beef, Korean soy sauce, rice chip, premium seaweed, sea urchin, pine nut, pear

모듬 해산물 샐러드 🍷🍷

ASSORTED CHILLED SEAFOOD SALAD

오이, 어린잎, 발사믹 식초, 잣 소스
Cucumber, baby leaf, balsamic vinegar, pine nut sauce

2-Course Tray Set 2코스 한상차림

그릴에 구운 갈치와 전복 🍷 55

GRILLED HAIRTAIL, ABALONE

영양밥, 오늘의 국, 김치, 계절 반찬, 계란장, 고추장 소스,
버터 레터스, 감자, 믹스 샐러드 (갈치: 국내산 / 전복: 국내산)
White rice, jujube, chestnut, ginko nut, daily soup, kimchi,
seasonal banchan, braised egg in soy sauce, Korean chili paste sauce,
butter lettuce, potato, mixed salad

그릴에 구운 미국산 소갈비 🍷 60

GRILLED U.S. BEEF SHORT RIB

영양밥, 오늘의 국, 김치, 계절 반찬, 계란장, 갈비 소스,
버터 레터스, 감자, 믹스 샐러드
White rice, jujube, chestnut, ginko nut, daily soup, kimchi,
seasonal banchan, braised egg in soy sauce, Korean galbi sauce,
butter lettuce, potato, mixed salad

그릴에 구운 미국산 소고기 안심과 랍스터 꼬리 🍷 70

GRILLED U.S. BEEF TENDERLOIN, LOBSTER TAIL

영양밥, 오늘의 국, 김치, 계절 반찬, 계란장, 마늘 버터 소스,
버터 레터스, 감자, 믹스 샐러드
White rice, jujube, chestnut, ginko nut, daily soup, kimchi, seasonal banchan,
braised egg in soy sauce, garlic butter sauce, butter lettuce, potato, mixed salad

3-Course Main (SURF & TURF) 3코스 메인요리

3코스에는 오늘의 죽이 포함됩니다.
3-course menu includes our daliy porridge.

그릴에 구운 은대구와 미국산 소갈비 70

GRILLED COD FISH, U.S. BEEF SHORT RIB

대파, 파리 고추, 마늘, 갈비 소스, 콩잎으로 감싼 밥
Leek, shishito pepper, garlic, Korean galbi sauce,
bean leaf wrapped rice

그릴에 구운 호주산 와규 소고기 등심과 저온 조리한 문어 75

GRILLED AUSTRALIAN WAGYU BEEF SIRLOIN, SLOW COOKED SPICY OCTOPUS

대파, 파리 고추, 마늘, 고추장 소스, 콩잎으로 감싼 밥
Leek, shishito pepper, garlic, Korean chili paste sauce,
bean leaf wrapped rice

그릴에 구운 국내산 한우 안심과 랍스터 반 마리 90

GRILLED KOREAN HANWOO BEEF TENDERLOIN, HALF LOBSTER

대파, 파리 고추, 마늘, 된장소스, 콩잎으로 감싼 밥
Leek, shishito pepper, garlic, bean paste sauce,
bean leaf wrapped rice

김치 (배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산), 밥 (쌀: 국내산)

Beverage

Ade

오미자 에이드 Omija ade 10

유자 에이드 Yuja ade

Soft Drink

콜라, 라이트, 제로 Coca Cola, Light, Zero 8

스프라이트, 환타, 진저에일 Sprite, Fanta, Ginger ale

Bottle Beer

카스 Cass, Korea 12

클라우드 Kloud, Korea 12

버드와이저 Budweiser, USA 12

하이네켄 Heineken, Netherlands 14

Draft Beer

어퍼 디퍼 Upper Deeper, Korea (380ml) 15

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, Kabinett, Dr. Loosen, Mosel, Germany 20

Malbec, '1300', Andeluna, Argentina 15

Chianti Classico D.O.C.G., 'Peppoli', Italy 21

Cabernet Sauvignon, Gnarly Head, USA 23

Pinot Noir, Cloudy Bay, Marlborough 28

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