

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

Appetizer & Soup

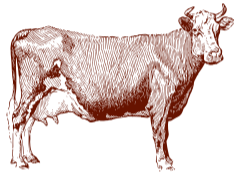
모듬 해산물 (2인) (X)(D)☆ SEAFOOD ON ICE (FOR TWO) 캐나다산 랍스터, ASC 인증 국내산 전복, 대하, 중합, 섭, 굴, 치미추리 소스, 칩otle 소스, 샬롯 비네그레트 Canadian lobster, ASC abalone, king prawn, clam, premium mussel, oyster, chimichurri sauce, cocktail sauce, shallot vinaigrette	180
구운 삼배체 굴 OYSTER ROCKEFELLER (3 pcs / 6 pcs) (D) 45 / 80 샬롯, 시금치, 그뤼에르 치즈, 크림, 빵가루 Shallot, spinach, Gruyère, cream, bread crumble	
삼배체 굴 OYSTER (3 pcs / 6 pcs) (X)(D)(D) 42 / 78 샬롯 비네그레트, 샴페인 비네그레트 Shallot vinaigrette, champagne vinaigrette	
새우 칩otle PRAWN COCKTAIL (3 pcs / 5 pcs) (X)(D) 28 / 45 잘게 썬 양상추, 레몬, 엔다이브, 칩otle 소스 Iceberg julienne, lemon, endive, cocktail sauce	

크랩 케이크 CRAB CAKE (D)☆ 28 펜넬, 로켓잎, 칩otle 소스 Fennel, rocket, cocktail sauce	
다이닝룸 쇠고기 타르타르 (D)(D)☆ 35 DINING ROOM BEEF TARTAR 허브, 바삭한 쌀칩, 성게알, 감태 (쇠고기: 호주산) Fresh herb, crispy rice chip, sea urchin, premium seaweed	
클래식 시저 샐러드 CLASSIC CAESAR SALAD (D) 26 코스 상추, 미국산 베이컨, 크로스티니, 파르메산 치즈, 시저 드레싱 Cos lettuce, U.S. bacon, crostini, Parmesan, Caesar dressing	
그릴에 구운 국내산 닭, 그릴에 구운 새우 또는 훈제연어 추가 시 +7 Add grilled chicken, grilled prawn or smoked salmon	

Soup

캐나다산 랍스터 비스큐와 코냑☆ 28 CANADIAN LOBSTER BISQUE & XO COGNAC 랍스터 메달리온 Lobster medallion	
다이닝룸 스타일의 돼지고기밥 (X)(D) 28 DINING ROOM STYLE PORK & RICE SOUP 향정사, 대파, 부추, 콩잎으로 감싼 밥 (돼지고기, 쌀: 국내산) Pork jowl, leek, Korean chive, bean leaf wrapped rice	
버섯 수프 MUSHROOM SOUP (D) 25 블랙 트러플, 파르메산 치즈 Black truffle, Parmesan	

그릴에 구운 문어 GRILLED OCTOPUS (D)(D) 30 완두콩, 한국식 고추장 바비큐 소스, 허브 샐러드 Green pea, Korean chili BBQ sauce, herb salad	
참치 타르타르 TUNA TARTAR (D)(D) 28 원양산 참치, 적양파, 케이퍼, 차이브, 홍고추, 참기름 Tuna, red onion, caper, chive, red chili, sesame oil	



Charcoal Grill

Top Cuts Korean Hanwoo Beef

국내산 1++ 한우 채끝 등심 1++ STRIPLOIN 200g 120	
국내산 1++ 한우 안심 1++ TENDERLOIN 180g ☆ 110	

U.S. Prime Beef

미국산 프라임 토마호크 (2인) ☆ 250 TOMAHAWK 1.2kg (FOR TWO)	
미국산 프라임 티본 T-BONE 500g 130	
미국산 프라임 꽃등심 RIB EYE 300g 100	
미국산 프라임 안심 TENDERLOIN 180g 90	
미국산 프라임 소갈비 SHORT RIB 150g 90	

Australian Rangers Valley Beef Wagyu

호주산 MB5 와규 채끝 등심 MB5 STRIPLOIN 200g ☆ 110	
호주산 MB4 와규 안심 MB4 TENDERLOIN 180g 100	

Apart from Beef

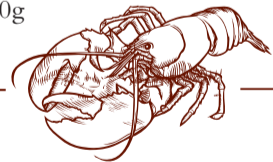
호주산 양갈비 AUSTRALIAN LAMB RACK 270g 70 타임, 마늘 Thyme, garlic	
레몬, 로즈메리로 마리네이드한 국내산 영계 40 LEMON, ROSEMARY MARINATED YOUNG CHICKEN 400g	

Surf and Turf

프리미엄 믹스 그릴 (2인) ☆ 320 PREMIUM MIXED GRILL (FOR TWO) 호주산 MB5 와규 채끝 등심 200g, 국내산 1++ 한우 안심 180g, 호주산 양갈비 140g, ASC 인증 국내산 전복 2마리, 캐나다산 랍스터 Australian MB5 beef Wagyu striploin 200g, Korean 1++ Hanwoo beef tenderloin 180g, Australian lamb rack 140g, ASC abalone 2 pcs, whole Canadian lobster * '프리미엄 믹스 그릴' 주문 시 2가지 사이드 디쉬와 2가지 소스 선택 Your choice of two side dishes and two sauces	
모든 스테이크에 다양한 해산물 추가 시 Add variety of seafood to your steak	
캐나다산 랍스터 반 마리 +45 HALF CANADIAN LOBSTER 마늘, 허브 버터 Garlic, herb butter	
ASC 인증 국내산 전복 +35 ASC ABALONE (1 pc) 마늘, 허브 버터 Garlic, herb butter	
대하 KING PRAWN (2 pcs) +35	

Fish & Seafood

캐나다산 랍스터 90 WHOLE CANADIAN LOBSTER 700g	
나무로 감싼 대서양 연어 65 WOOD WRAPPED ATLANTIC SALMON 180g	
대구 필레 BLACK COD FILET 160g 50 미소, 시더 플랭크 Miso, cedar plank	



Sauce

레드와인 주스 RED WINE JUS (D) (육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기, 칠레산 돼지고기 혼합)	
브랜디로 맛을 낸 그린 페퍼콘 주스 (D) GREEN PEPPERCORN & BRANDY JUS (육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기, 칠레산 돼지고기 혼합)	
칩otle 바비큐 소스 CHIPOTLE BBQ SAUCE (D)(D)	
갈비 소스 KOREAN GALBI SAUCE (D)(D)	
된장 소스 KOREAN BEAN PASTE SAUCE (X)(D)(D)	
치미추리 소스 CHIMICHURRI SAUCE (D)(D)	
베어네이즈 소스 BÉARNAISE (X)(D)	

Side Dish

캐나다산 랍스터가 들어간 맥 앤 치즈 그라탱 (D) 15 CANADIAN LOBSTER MAC & CHEESE GRATIN	
으깬 감자 MASHED POTATO (D)(D)(D) 파슬리 버터 Parsley butter	
크림에 볶은 시금치 CREAMY SPINACH (D)(D)(D)	
구운 그린 아스파라거스 GRILLED GREEN ASPARAGUS (D)(D)(D) 말린 토마토, 잣 Sun dried tomato, pine nut	
구운 채소 ROASTED VEGETABLE (D)(D)(D)(D) 마늘, 허브 Garlic, herb	
트러플 감자튀김 TRUFFLE FRENCH FRIES (D)(D)(D)	
김치 볶음밥 KIMCHI FRIED RICE (D) 미국산 베이컨 U.S. bacon (배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산 / 쌀: 국내산)	

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