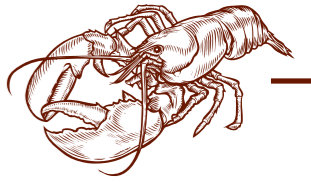


DINING ROOM

Steak & Seafood Grill



Appetizer

DINING ROOM SALAD 🍴🌱	16
Lettuce, cherry tomato, black olives, red onion, balsamic vinegar dressing	
CAESAR SALAD	17
Romaine heart, white anchovy, Italian pancetta crisp, soft-boiled egg, focaccia crouton	
Add grilled chicken +6,000 / grilled sustainable prawn +6,000 smoked salmon +6,000	
HOME SMOKED SUSTAINABLE SALMON 🍴🌱	25
Herb sour cream, caper berries	
CRAB CAKES 🍴	25
Fennel, apple, remoulade sauce	
SIZZLING SCALLOPS & SUSTAINABLE ABALONE	30
Herb butter, aged white kimchi, seaweed	
LOCAL SASHIMI PLATTER 🍴🌱	45
Seabream, halibut, homemade gochujang, soy sauce and wasabi	
DINING ROOM KOREAN BEEF TARTAR ☆	25
Pear, pine nut, quail egg, grilled sour dough	
COLD SEAFOOD PLATTER (FOR TWO) 🍴🌱	70
Lobster, sustainable abalone, sustainable prawn, clam, snow crab	

Soup

CHEF'S DAILY SOUP	13
NEW ENGLAND CLAM CHOWDER 🍴	15
Bacon, celery	
KOREAN BEEF SHORT RIB SOUP 🍴🌱🌱	17
Turnip, leek, garlic	

Dessert

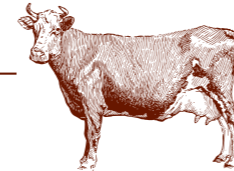
CHOCOLATE TART	13
Salted caramel ice cream, seasonal berries	
BAKED CHEESECAKE	13
Berry compote	
APPLE CRUMBLE	13
Vanilla bean ice cream	
SEASONAL FRUIT	16
On ice	

Charcoal Grill

U.S. PRIME BEEF T-BONE (500g) ☆	80	WHOLE DAILY MARKET FISH (160g)	40
KOREAN HANWOO BEEF TENDERLOIN A+ (180g)	75	YELLOW FIN TUNA (160g)	45
KOREAN HANWOO BEEF SIRLOIN A+ (250g)	85	CEDAR PLANK SUSTAINABLE SALMON (220g)	55
KOREAN HANWOO BEEF RIB EYE A+ (300g)	85	WHOLE ATLANTIC LOBSTER (600g)	55
AUSTRALIAN BLACK ANGUS TENDERLOIN (180g)	65	SUSTAINABLE KING PRAWNS (3pcs)	55
AUSTRALIAN BLACK ANGUS SIRLOIN (250g)	70	LOBSTER THERMIDORE	55
AUSTRALIAN RACK OF LAMB (270g)	60	AUSTRALIAN BEEF BURGER	26
KOREAN JIRI-MOUNTAIN BLACK PORK BELLY (220g) 55		U.S. bacon, red onion, cheddar cheese	
KOREAN CHICKEN ON THE BONE	39	DINING ROOM MIXED GRILL (FOR TWO)	140
		Sustainable abalone, Atlantic lobster, sustainable king prawn, Black Angus Sirloin, Australian rack of lamb, Korean chicken breast	

Sauce 🌱

RED WINE JUS	KIMCHI CHIMICHURRI 🌱
PEPPERCORN JUS	KALBI SAUCE 🌱
BÉARNAISE	SOUR SOY & WASABI SAUCE 🌱🍴
CHIPOTLE BARBECUE SAUCE 🌱	GOCHUJANG GARLIC SAUCE 🌱🍴
GARLIC AND HERB BUTTER 🌱	KOREAN SPICY BBQ SAUCE 🌱



Set Menu A

GRILLED PRAWN CAESAR SALAD	100
Romaine heart, white anchovy, Italian pancetta crisp, soft-boiled egg, focaccia crouton	
CHEF'S DAILY SOUP	
AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN (80g) & AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN (80g)	
Garlic & herb French fries, red wine jus	
or	
GRILLED DAILY MARKET FISH (150g) & GRILLED SCALLOP	
Oven roasted vegetable, lemon butter	
BAKED CHEESECAKE	Berry compote
COFFEE or PREMIUM TEA	+ 8

🌱 VEGETARIAN 🍴 GLUTEN FREE 🍴 NUT FREE 🍴 DAIRY FREE ☆ SIGNATURE DISH

Side 🌱

OVEN ROASTED VEGETABLES 🍴🌱	MASHED POTATO, CRISPY GARLIC 🍴
MUSHROOMS, PARSLEY, GARLIC & SHALLOTS 🍴🌱	KIMCHI FRIED RICE 🍴🌱
GARLIC AND HERB FRENCH FRIES 🍴	ROASTED SWEET POTATO, HONEY, THYME 🍴🌱
CRISPY ONION RINGS	GRILLED DEODEOKROOT 🍴🌱
KIMCHI DIRTY FRIES 🍴	KOREAN ROCKET SALAD, CHERRY TOMATO, AGED GARLIC SOY DRESSING 🍴🌱

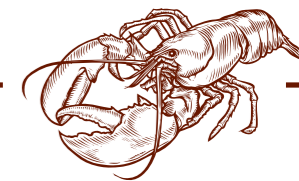
Set Menu B

KOREAN HANWOO BEEF TARTAR	120
Pear, pine nut, quail egg, grilled sour dough	
NEW ENGLAND CLAM CHOWDER 🍴	Bacon, celery
SIZZLING SCALLOPS & ABALONE	Herb butter, aged white kimchi, seaweed
AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN (100g) & ATLANTIC LOBSTER	Mashed potato, red wine jus
or	
AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN (100g) & RUSSIAN SNOW CRAB	Sweet potato fries, red wine jus
CHOCOLATE TART	Salted caramel ice cream, seasonal berries
COFFEE or PREMIUM TEA	+ 8

* PRICES ARE IN 1,000 KOREAN WON (KRW) AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX.

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill



Appetizer

다이닝룸 샐러드 (🍴🌿)	16
양상추, 체리 토마토, 블랙 올리브, 적양파, 발사믹 드레싱	
시저 샐러드	17
로메인 하트, 화이트 엔초비, 바삭한 미국산 베이컨, 반숙 계란, 포카치아 크루통 구운 국내산 닭 +6,000 / 구운 새우 +6,000 / 훈제연어 +6,000	
홈메이드 훈제연어 (🍴🌿)	25
허브 사워크림, 케이퍼 베리	
게살 케이크 (🍴)	25
팬넬, 사과, 레몰라드 소스	
팬에 구운 관자와 전복	30
허브 버터, 목은지, 미역	
지역 특산 모듬회 (🍴🌿)	45
도미, 광어, 홈메이드 고추장, 간장, 고추냉이	
다이닝룸 스타일의 국내산 한우 육회 ☆	25
배, 잣, 메추리알, 그릴한 사위도우	
차가운 해산물 플래터 (2인 기준) (🍴🌿)	70
랍스터, 전복, 새우, 조개, 스노우 크랩	

(도미, 광어: 국내산 / 배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산)

Soup

셰프 특선 오늘의 수프	13
영국식 클램 차우더 (🍴)	15
미국산 베이컨, 셀러리	
국내산 한우 소갈비 수프 (🍴🌿🌿)	17
무, 파, 마늘	

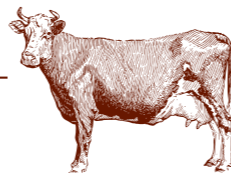
Dessert

초콜릿 타르트	13
솔티드 카라멜 아이스크림, 제철 베리	
구운 치즈케이크	13
베리 콤포트	
사과 크럼블	13
바닐라 빈 아이스크림	
신선한 계절 과일	16

Charcoal Grill

미국산 프라임 티본 스테이크 (500g) ☆	80	오늘의 생선 (160g)	40
국내산 한우 안심 A+ (180g)	75	황다랑어 (160g) (황다랑어: 원양산)	45
국내산 한우 등심 A+ (250g)	85	시더우드 향의 연어 (220g)	55
국내산 한우 꽃등심 A+ (300g)	85	랍스터 (600g)	55
호주산 블랙 앵거스 안심 (180g)	65	대하 (3개)	55
호주산 블랙 앵거스 등심 (250g)	70	랍스터 테르미도르	55
호주산 양갈비 (270g)	60	파크 쇠고기 버거	26
지리산 흑돼지 삼겹살 (220g) (돼지: 국내산)	55	호주산, 미국산 쇠고기 혼합, 미국산 베이컨, 적양파, 체더치즈	
국내산 영계	39	다이닝룸 믹스 그릴 (2인 기준)	140
		전복, 랍스터, 대하, 호주산 블랙 앵거스 등심, 호주산 양갈비, 국내산 닭	

Sauce (🌿)



레드 와인 소스 (육수: 호주산, 미국산 쇠고기 혼합)	김치 치미추리 (🌿) (배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산)
페퍼콘 소스 (육수: 호주산, 미국산 쇠고기 혼합)	갈비 소스 (🌿)
베어네이즈 소스	고추냉이 간장 소스 (🌿🍴)
멕시코 바비큐 소스 (🌿)	고추장 마늘 소스 (🌿🍴)
마늘과 허브 향의 버터 소스 (🌿)	한국식 매운 바비큐 소스 (🌿)

Side (🌿)

오븐에 구운 채소 (🌿🌿)	바삭한 마늘을 곁들인 으갠 감자 (🌿)
마늘과 샐롯으로 맛을 낸 버섯볶음 (🌿🌿)	김치볶음밥 (베이컨: 미국산) (🌿🌿)
마늘 향의 허브 감자튀김 (🌿)	타임과 꿀을 넣어 구운 고구마 (🌿🌿)
바삭한 양파링	더덕구이 (🍴🌿)
김치를 곁들인 감자튀김 (🌿)	마늘 숙성 간장으로 맛을 낸 국내산 로켓 샐러드 (🍴🌿)

(배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산 / 쌀: 국내산)

Set Menu A

그릴에 구운 새우 시저 샐러드	100
로메인 하트, 화이트 엔초비, 바삭한 미국산 베이컨, 반숙 계란, 포카치아 크루통	
셰프 특선 오늘의 수프	
호주산 블랙 앵거스 안심 (80g) & 호주산 블랙 앵거스 등심 (80g)	
마늘 향의 허브 감자튀김, 레드 와인 소스 (육수: 호주산, 미국산 쇠고기 혼합)	
또는	
그릴에 구운 오늘의 생선 (150g) & 그릴에 구운 관자	
오븐에 구운 채소, 레몬 버터	
구운 치즈케이크 베리 콤포트	
커피 또는 프리미엄 티	+ 8

Set Menu B

국내산 한우 육회	120
배, 잣, 메추리알, 그릴한 사위도우	
영국식 클램 차우더 (🍴) 미국산 베이컨, 셀러리	
팬에 구운 관자와 전복 허브 버터, 목은지, 미역 (배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산)	
호주산 블랙 앵거스 안심 (100g) & 랍스터 구이	
으갠 감자, 레드 와인 소스 (육수: 호주산, 미국산 쇠고기 혼합)	
또는	
호주산 블랙 앵거스 안심 (100g) & 스노우 크랩	
고구마튀김, 레드 와인 소스	
초콜릿 타르트 솔티드 카라멜 아이스크림, 제철 베리	
커피 또는 프리미엄 티	+ 8

🌿 채식주의자 🌿 글루텐 무함유 🍴 견과류 무함유 🌿 유제품 무함유 ☆ 시그니처 메뉴

*상기 가격은 1천 원 단위이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.