

DINING ROOM

Busan Grill Steak House

Appetizer & Soup & Salad

Seafood

모듬 해산물 (소 / 대) ㉗㉘㉙☆	95 / 170
랍스터, 대게, ASC 인증 국내산 전복, 왕새우, 썬, 아일랜드산 굴, 제철 회, 백김치 치미추리, 샬롯, 카테일 소스 (도미, 팡어, 우럭: 국내산 / 배추: 국내산)	
Seafood on ice (small / large)	
Lobster, snow crab, ASC abalone, king prawn, mussel, Irish oyster, seasonal sashimi, white kimchi chimichurri, shallot, cocktail sauce	
단품 해산물 Seafood on ice per piece	
랍스터 반마리 Half lobster	50
아일랜드산 굴 Irish oyster	14
왕새우 King prawn	10
ASC 인증 국내산 전복 ASC abalone	9

Appetizer

팬에 구운 크랩 케이크 ㉚	38
대게, 사과, 매콤한 레몰라드	
Pan fried crab cake	
Snow crab, apple, spicy remolade	
육회 ㉛	35
메추리알, 그릴에 구운 사위도우, 어란 (송어), 간장 소스 (소고기: 호주산)	
Korean style beef tartar	
Quail egg, grilled sourdough bread, salted fish roe, soy sauce	
그릴에 구운 문어 ㉜	32
완두콩 퓨레, 한국식 고추장 바비큐 소스, 허브 샐러드	
Grilled octopus	
Green pea purée, Korean chili BBQ sauce, herb salad	
제철 조개 구이 ㉝☆	28
홍고추, 마늘, 엔다이브, 레몬, 허브, 감자	
Roasted seasonal clam	
Red pepper, garlic, endive, lemon, fresh herb, potato	

Soup

부산 스타일의 매콤한 해산물 수프 ㉞☆	34
아귀, 조개, 새우, 판자, 오징어, 토마토, 대게 비스큐, 사위도우, 방아잎 (아귀, 오징어: 국내산 / 판자: 미국산)	
Busan style spicy seafood soup	
Monk fish, clam, prawn, scallop, squid, tomato, local snow crab bisque, sourdough bread, Banga leaf	
클래식 조개 차우더 ㉟	25
조개, ASC 인증 국내산 전복, 미국산 베이컨, 감자, 대파	
Classic clam chowder	
Local clam, ASC abalone, U.S. bacon, potato, leek	
파스닙 크림 수프 ㊱	25
구운 파스닙, 크루통	
Creamy parsnip soup	
Roasted parsnip, crouton	

Salad

숯불에 구운 채소 샐러드 ㊲㉗㉘☆	25
기장 쪽파, 아스파라거스, 그린빈스	
Charcoal grilled vegetable salad	
Gijang spring onion, asparagus, green beans	
클래식 시저 샐러드 ㊳	23
코스 상추, 미국산 베이컨, 크루통, 파르메산 치즈, 시저 드레싱	
Classic Caesar salad	
Cos lettuce, U.S. bacon, crouton, Parmesan, Caesar dressing	
그릴에 구운 국내산 닭, 그릴에 구운 새우 또는 훈제연어 추가	+7
Add grilled chicken, grilled prawn or smoked salmon	
다이닝룸 샐러드 ㊴	23
케일, 병아리콩, 아보카도, 토마토, 레몬 드레싱	
Dining Room salad	
Kale, chickpea, avocado, tomato, lemon dressing	

Charcoal Grill

TURF

Top Cuts Korean Hanwoo Beef

국내산 1++ 한우 채끝 등심 1++ Striploin 250g	120
국내산 1++ 한우 안심 1++ Tenderloin 120g / 180g	75 / 110

U.S. Prime Beef

미국산 프라임 토마호크 (2인)	250
Tomahawk 1.2kg (For two)	
미국산 프라임 티본 T-bone 700g ☆	190
미국산 프라임 꽃등심 Rib eye 300g	100
미국산 프라임 소갈비 Short rib 150g	90
미국산 프라임 안심 Tenderloin 180g	85

Australian Rangers Valley Beef Wagyu

호주산 MB5 와규 채끝 등심 MB5 Striploin 250g ☆	100
호주산 MB4 와규 안심 MB4 Tenderloin 180g	94

OTHER FAVORITES

호주산 양갈비 Australian lamb rack 270g	68
된장에 절인 제주산 돼지 뼈갈비	62
Jeju pork chop marinated with bean paste sauce	
레몬, 로즈메리로 마리네이드한 국내산 영계	55
Young chicken marinated with lemon, rosemary 400g	

SURF

그릴에 구운 랍스터 (반마리 / 한마리)	50 / 100
Grilled lobster (half / whole)	
그릴에 구운 왕새우 Grilled king prawn (4 pcs)	40
그릴에 구운 ASC 인증 국내산 전복	18
Grilled ASC abalone (2 pcs)	
삼나무와 함께 그릴에 구운 연어	75
Grilled salmon in cedar plank 180g	
그릴에 구운 농어 Grilled sea bass 180g	68
연잎으로 감싸 그릴에 구운 제철 생선	55
Grilled seasonal fish in lotus leaf 200g	
그릴에 구운 대구 Grilled black cod 180g	50
스페셜 버터로 조리해 드립니다: 마늘 버터, 타르곤 버터, 감태 버터	
Cooking with special butter: garlic butter, tarragon butter, seaweed butter	

SAUCE

시그니처 버섯 소스 Signature mushroom sauce ㊵☆	
레드와인 주스 Red wine jus ㊶	
(육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기, 칠레산 돼지고기 혼합)	
브랜디로 맛을 낸 그린 페퍼콘 주스 ㊷	
Green peppercorn & brandy jus	
(육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기, 칠레산 돼지고기 혼합)	
치미추리 소스 Chimichurri sauce ㊸㉗㉘	
베어네이즈 소스 Béarnaise ㉙㉚	

SIDE DISH

김치 볶음밥 Kimchi fried rice ㊹	
미국산 베이컨 U.S. bacon (배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산 / 쌀: 국내산)	
트러플 감자튀김 Truffle french fries ㊺㉗㉘	
그릴에 구운 버섯 Grilled mushroom ㊻㉗㉘	
그릴에 구운 그린 아스파라거스 Grilled green asparagus ㊼㉗㉘	
팬에 구운 고추와 미국산 베이컨 ㉙㉚	
Pan fried green pepper with U.S. bacon	
으깬 감자 Mashed potato	
크림에 볶은 시금치 Creamy spinach ㉙㉚	

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.

㊵ 채식주의자
VEGETARIAN

㉙ 글루텐 무함유
GLUTEN FREE

㉛ 견과류 무함유
NUT FREE

㊱ 유제품 무함유
DAIRY FREE

☆ 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH