

## CHEF SIGNATURE SET

6-COURSE 155

아일랜드산 굴 (X)(O)(D)

Irish oyster

\*\*\*

육회 (D)

메추리알, 그릴에 구운 사워도우, 어란 (송어),  
간장 소스 (소고기: 호주산)

Korean style beef tartar

Quail egg, grilled sourdough bread, salted fish roe, soy sauce

\*\*\*

랍스터 비스큐와 XO 코냑 (D)

Lobster bisque with XO cognac

\*\*\*

그릴에 구운 문어 (X)(D)(D)

완두콩 살사, 레몬 허브 크럼블

Grilled octopus

Green pea salsa, lemon herb crumble

\*\*\*

숯불에 구운 국내산 한우 안심과 트러플 향의 으깬 감자  
구운 브로콜리니, 시그니처 버섯 소스 (D)

Charcoal grilled Korean Hanwoo beef tenderloin  
with truffle mashed potato

Roasted broccolini, signature mushroom sauce

그릴에 구운 랍스터 반마리 추가 Add grilled half lobster +50

그릴에 구운 왕새우 추가 Add grilled king prawn +10

\*\*\*

시그니처 치즈케이크와 베리 콤포트 (D)

Signature cheesecake with berry compote

## STEAK HOUSE SHARING SET

PER PERSON 95

### APPETIZER

숯불에 구운 채소 샐러드

육회 (소고기: 호주산), 메추리알,  
그릴에 구운 사워도우, 어란 (송어), 간장 소스  
클래식 조개 차우더

Charcoal grilled vegetable salad

Korean style beef tartar, quail egg,

Grilled sourdough bread, salted fish roe, soy sauce

Classic clam chowder

### GRILLED SURF AND TURF

호주산 MB5 와규 채끝 등심 80g,  
호주산 양갈비 50g, 왕새우 70g, 제철 생선 60g,  
구운 채소

Australian MB5 beef Wagyu striploin 80g,

Australian lamb rack 50g,

King prawn 70g, seasonal local fish 60g,

Roasted vegetable

### DESSERT

시그니처 치즈케이크와 베리 콤포트  
초콜릿 브라우니와 바닐라 아이스크림  
Signature cheesecake with berry compote  
Chocolate brownie with vanilla ice cream

## SIDE DISH 14

김치 볶음밥 (D)

(배추, 고춧가루, 쌀: 국내산, 베이컨: 미국산)

Kimchi fried rice

그릴에 구운 버섯 (V)(X)(D)

Grilled mushroom

트러플 감자튀김 (V)(X)(D)

Truffle french fries

으깬 감자

Mashed potato

그릴에 구운 그린 아스파라거스 (V)(X)(D)

Grilled green asparagus

팬에 구운 고추와 미국산 베이컨 (X)(D)

Pan fried green pepper with U.S. bacon

크림에 볶은 시금치 (X)(D)

Creamy spinach

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.

V 채식주의자  
VEGETARIAN

(X) 글루텐 무함유  
GLUTEN FREE

(D) 견과류 무함유  
NUT FREE

(D) 유제품 무함유  
DAIRY FREE

☆ 시그니처 메뉴  
SIGNATURE DISH