

DINING ROOM LUNCH

Busan Grill Steak House

LUNCH BUSINESS SET

3-COURSE

55

자갈치 시장 제철 생선회 샐러드 (V)(GF)(F)
Jagalchi fish market seasonal sashimi salad

미국산 소갈비 구이와 그릴에 구운 버섯 120g
Soy sauce marinated U.S. beef short rib with grilled mushroom

or

매콤한 국내산 도미조림 120g
Braised spicy sea bream

or

미국산 프라임 소안심 120g
U.S. Prime beef tenderloin +10

or

호주산 MB5 와규 채끝 등심 120g
Australian MB5 beef Wagyu striploin +15

or

그릴에 구운 국내산 1++한우 안심 120g
Grilled 1++ Korean Hanwoo beef tenderloin +25

or

그릴에 구운 랍스터 반마리
Grilled half lobster +35

메인 요리는 제철 생선 솔밥과 국이 함께 제공됩니다.
Main dish is served with seasonal fish rice stone pot and soup.

시그니처 치즈케이크와 베리 콤포트 (V)(GF)
Signature cheesecake with berry compote

STEAK HOUSE SHARING SET

PER PERSON

95

APPETIZER

숯불에 구운 채소 샐러드
육회, 메추리알, 그릴에 구운 사위도우, 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

김치(배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산), 밥(쌀: 국내산), 육회(소고기: 호주산), 갈비(소고기: 미국산), 생선회(우럭, 광어, 도미: 국내산)

SIDE DISH

14

김치 볶음밥 Kimchi fried rice (V)

미국산 베이컨 U.S. bacon (배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산 / 쌀: 국내산)

트러플 감자튀김 Truffle french fries (V)(GF)(F)

그릴에 구운 버섯 Grilled mushroom (V)(GF)(F)

그릴에 구운 그린 아스파라거스 Grilled green asparagus (V)(GF)(F)

팬에 구운 고추와 미국산 베이컨 (V)(GF)

Pan fried green pepper with U.S. bacon

으깬 감자 Mashed potato

크림에 볶은 시금치 Creamy spinach (V)(GF)

SOFT DRINK

코카 콜라, 라이트, 제로, 환타, 스프라이트, 토닉워터, 진저에일
Coca Cola, Light, Zero, Fanta, Sprite, Tonic Water, Ginger Ale

SPARKLING WATER

페리에 Perrier, France 330ml 8
750ml 12

산펠레그리노 San Pellegrino, Italy 500ml 10
750ml 12

STILL WATER

아쿠아 판나 Acqua Panna, Italy 500ml 10
750ml 12

JUICE

오렌지, 사과, 자몽, 당근 10
Orange, Apple, Grapefruit, Carrot

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, New Zealand 28

KOREAN LIQUOR

화요 17도 Hwayo 17% (375ml) 35
화요 25도 Hwayo 25% (375ml) 45
안동소주 Andong Soju (400ml) 90
북분자주 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