DINING ROOM LUNCH

Busan Grill Steak House

LUNCH BUSINESS SET — 55

3-COURSE

자갈치 시장 제철 생선회 샐러드
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 솥밥과 국이 함께 제공됩니다.
Main dish is served with seasonal fish rice stone pot and soup.

★★★

시그니처 치즈케이크와 베리 콤포트
Signature cheesecake with berry compote

STEAK HOUSE SHARING SET — 120

PER PERSON

APPETIZER
숯불에 구운 채소 샐러드
육회, 메추리알, 그릴에 구운 사워도우, 어란 (숭어), 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,
랍스터 반마리, 왕새우 70g, 제철 생선 60g, 구운 채소
Australian MB5 beef Wagyu striploin 80g, Australian lamb rack 50g,
half lobster, king prawn 70g, seasonal local fish 60g,
roasted vegetable

아래 1가지 사이드 디시 선택
Your choice of one side dish below

DESSERT
시그니처 치즈케이크와 베리 콤포트초콜릿
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), 제철 생선 솥밥(고등어: 노르웨이산)

SIDE DISH — 14

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

SOFT DRINK

코카 콜라, 라이트, 제로, 환타, 스프라이트, 토닉워터, 진저에일 Coca Cola, Light, Zero, Fanta, Sprite, Tonic Water, Ginger Ale	8

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 Orange, Apple, Grapefruit, Carrot	10

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, Malborough, New Zealand	28

KOREAN LIQUOR

화요 17도	Hwayo 17% (375ml)	35
화요 25도	Hwayo 25% (375ml)	45
안동소주	Andong Soju (400ml)	90
복분자주	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 serivce charge applies.

채식주의자 VEGETARIAN · 글루텐 무함유 GLUTEN FREE · 견과류 무함유 NUT FREE · 유제품 무함유 DAIRY FREE · 시그니처 메뉴 SIGNATURE DISH