

# DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

## SIGNATURE SET

165

6-COURSE

아일랜드산 굴

오렌지, 샐롯, 민트, 방아 오일

\*\*\*

육회 ①

메추리알, 어란, 그릴에 구운 사위도우, 간장 소스  
(소고기: 미국산, 호주산, 국내산 한우 혼합)

\*\*\*

맨해튼 클램 차우더 ①②③

조개, 토마토, 완자, 미국산 베이컨 (완자: 미국산)

\*\*\*

구운 도미 60g ①

컬리플라워 퓨레, 컬리플라워 튀김, 으갠 헤이즐넛, 샐러드,  
화이트와인 비네그레트 (도미: 국내산)

\*\*\*

숯불에 구운 국내산 1<sup>++</sup> 안동 한우 안심 100g

숯불에 구운 버섯, 샐러드, 시그니처 버섯 소스

\*\*\*

크림 브릴레와 베리 콤포트



## STEAKHOUSE SHARING SET

120

PER PERSON

APPETIZER

숯불에 구운 채소 샐러드 ①②③④  
알배추, 아삭 고추, 아스파라거스, 은행

연어 타르타르 ①②

샐롯, 캐비아, 레몬 제스트, 머스터드, 사워크림  
(연어: 노르웨이산)

단호박 수프

사워크림, 호두 오일

\*\*\*

GRILLED SURF AND TURF ①②

국내산 1<sup>++</sup> 한우 삼각살 60g,  
호주산 양갈비 60g, 랍스터 반마리, 왕새우 70g,  
제철 생선 30g, 구운 채소

국내산 1<sup>++</sup> 안동 한우 채끝등심으로 변경시 +20

국내산 1<sup>++</sup> 안동 한우 안심으로 변경시 +25

아래 1가지 사이드 디시 선택

\*\*\*

DESSERT

시그니처 치즈케이크와 베리 콤포트  
크림 브릴레

## SIDE DISH 14

김치 볶음밥  
미국산 베이컨  
(배추, 고춧가루, 쌀: 국내산)

트리플 감자튀김

으갠 감자

그릴에 구운 그린 아스파라거스

그릴에 구운 버섯

옥수수 & 완두콩 그라탱

크림에 볶은 시금치

① 채식주의자 ② 글루텐 무함유 ③ 견과류 무함유 ④ 유제품 무함유 ⑤ 매운 맛 ★ 시그니처 메뉴

상기 가격은 1천 원 단위이며, 10% 부가세를 포함합니다. 봉사료는 부과되지 않습니다.