

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

LUNCH KOREAN SET

65

3-COURSE

APPETIZER

제철 숙성회 (🍷) (🍴)

배, 오이, 적양파, 계절 나물, 라임 간장 소스

CHOICE OF MAIN COURSE

국내산 도미찜 (🍷) (🍴)

간장 소스, 엔다이브, 홍고추, 쪽파

or

전복 떡갈비구이 (🍴)

그릴에 구운 새송이버섯, 양파, 걸절이

or

갈비구이 (🍴)

그릴에 구운 새송이버섯, 양파, 걸절이

or

국내산 1⁺⁺ 안동 한우 안심구이 100g +30 (🍴)

그릴에 구운 새송이버섯, 양파, 걸절이

그릴에 구운 랍스터 반마리 250g 추가 시 +35

CHOICE OF STONE POT RICE

전복 해산물 솔밥 (🍷) (🍴)

새우, 낙지, 미역

or

계절 버섯 솔밥 (🍴)

다진 소고기, 은행

메인 요리는 3가지 종류의 반찬과 국이 함께 제공됩니다.

DESSERT

쌀 아이스크림

콩고물, 밤 벌집꿀

STEAKHOUSE SHARING SET

120

PER PERSON

APPETIZER

숯불에 구운 채소 샐러드 V (🍷) (🍴) (🌙)

알배추, 아삭 고추, 아스파라거스, 은행

연어 타르타르 (🍷) (🍴)

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

단호박 수프

사워크림, 호두 오일

GRILLED SURF AND TURF (🍷) (🍴)

국내산 1⁺⁺ 한우 삼각살 60g,

호주산 양갈비 60g, 랍스터 반마리, 왕새우 70g,

제철 생선 30g, 구운 채소

국내산 1⁺⁺ 안동 한우 채끝등심으로 변경시 +20

국내산 1⁺⁺ 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

으깬 감자

그릴에 구운 그린 아스파라거스

그릴에 구운 버섯

옥수수 & 완두콩 그라탱

크림에 볶은 시금치

V 채식주의자 (X) 글루텐 무함유 (🍷) 견과류 무함유 (🍴) 유제품 무함유 🌙 매운 맛 ★ 시그니처 메뉴

생선회(방어, 줄전갱이: 일본산), 갈비(소고기: 미국산), 솔밥(전복: 국내산 / 낙지: 중국산 / 소고기: 미국산, 호주산, 국내산 한우 혼합),

김치(배추, 고춧가루: 국내산), 밥(쌀: 국내산)

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