DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

SIGNATURE SET

170

6-COURSE

제철 굴

오렌지, 샬롯, 민트, 방아 오일

***

육회

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

***

계절 버섯 수프

부라타 치즈, 볶은 계절 버섯, 로즈메리 오일

***

구운 은대구 50g

컬리플라워 퓌레, 훈연한 파프리카 파우더,
허브 오일 (은대구: 미국산)

***

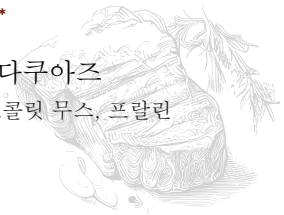
숯불에 구운 국내산 1+ 한우 안심 100g

팬에 구운 버섯, 브로콜리니, 레드와인 소스

***

헤이즐넛 다쿠아즈

둘세 초콜릿, 다크초콜릿 무스, 프랄린



STEAKHOUSE SHARING SET

130

PER PERSON

APPETIZER

팬에 구운 크랩 케이크

사과, 매콤한 레물라드 소스

연어 타르타르 ⓖⓝ

적양파, 캐비아, 레몬 제스트, 사워크림 (연어: 노르웨이산)

맨해튼 클램 차우더 ⓖⓝⓓ

조개, 토마토, 관자, 미국산 베이컨 (관자: 미국산)

***

GRILLED SURF AND TURF ⓖⓓ

국내산 1++ 한우 삼각살 60g,

호주산 양갈비 60g, 랍스터 반마리,

왕새우 70g, 제철 생선 60g, 구운 채소

국내산 1++ 한우 안심 90g으로 변경 시 +30

국내산 1++ 한우 등심 120g으로 변경 시 +40

아래 1가지 사이드 디시 선택

***

DESSERT

시그니처 치즈케이크와 베리 콤포트

크렘 브륄레

SIDE DISH 14

김치 볶음밥 ⓓ

미국산 베이컨

(배추, 고춧가루, 쌀: 국내산)

트러플 감자튀김 Ⓥ

으깬 감자

그릴에 구운 그린
아스파라거스 Ⓥ ⓖⓝ

그릴에 구운 버섯 Ⓥ ⓝ

크림에 볶은 시금치 ⓝ

Ⓥ 채식주의자 ⓖ 글루텐 무함유 ⓝ 견과류 무함유 ⓓ 유제품 무함유 ★ 시그니처 메뉴

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