

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

LUNCH KOREAN SET

65

3-COURSE

APPETIZER

제철 생선 세비체  

배, 오이, 적양파, 계절 나물, 라임 간장 비네그레트

CHOICE OF MAIN COURSE

도미 조림

엔다이브, 피망, 쪽파

or

생선구이

자갈치 시장 제철 생선, 조리 무, 그릴에 구운 파

or

갈비구이

브리 리소트, 호박칠, 파리고추

or

국내산 1+ 한우 안심구이 100g +20

CHOICE OF STONE POT RICE

전복 솔밥

은행, 계절 나물

or

차돌박이 버섯 솔밥

은행, 계절 버섯, 간장 소스

메인 요리는 3가지 종류의 반찬과 국이 함께 제공됩니다.

DESSERT

쌀 아이스크림

콩고물, 밥풀집

STEAKHOUSE SHARING SET



130

PER PERSON




APPETIZER

팬에 구운 크랩 케이크

사과, 매콤한 레몰라드

연어 타르타르  

적양파, 캐비아, 레몬 제스트, 사워크림 (연어: 노르웨이산)

맨해튼 클램 차우더   

조개, 토마토, 완자, 미국산 베이컨 (완자: 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

크림 브릴레

SIDE DISH 14

김치 볶음밥 



미국산 베이컨



(배추, 고춧가루, 쌀: 국내산)



트리플 감자튀김 





으깬 감자

그릴에 구운 그린

아스파라거스  

그릴에 구운 버섯  

크림에 볶은 시금치  

 채식주의자  글루텐 무함유  건과류 무함유  유제품 무함유 ★ 시그니처 메뉴

갈비(소고기: 미국산), 솔밥(전복: 국내산 / 소고기: 미국산, 호주산, 국내산 한우 혼합), 김치(배추, 고춧가루: 국내산), 밥(쌀: 국내산)
상기 가격은 1천 원 단위이며, 10% 부가세를 포함합니다. 봉사료는 부과되지 않습니다.