

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

SEAFOOD

모둠 해산물 (소 / 대) ☒ ★
랍스터, 대게, ASC 인증 국내산 전복, 왕새우, 섭, 제철 굴,
제철 회, 백김치 치미추리, 살롯 비네그레트, 칵테일 소스
(도미, 우럭: 국내산 / 줄전갱이: 일본산 / 배추: 국내산)

제철 숙성회 ☒
배, 오이, 적양파, 계절 나물, 라임 간장 소스
단품 해산물
랍스터 반마리
제철 굴
왕새우
ASC 인증 국내산 전복

SALAD

구운 땅콩호박 샐러드 V ☒
리코타 치즈, 솔티드 아몬드, 라디치오, 엔다이브, 엑스트라 버진 올리브 오일

찹 샐러드 ☒
계절 채소, 아보카도, 페타 치즈, 하우스 드레싱

클래식 시저 샐러드 ☒
코스 상추, 미국산 베이컨, 크루통, 파르메산 치즈, 시저 드레싱
그릴에 구운 닭, 그릴에 구운 새우 또는 훈제연어 추가
(닭: 국내산 / 연어: 노르웨이산)

숯불에 구운 채소 샐러드 V ☒ ↗
알배추, 아삭 고추, 아스파라거스, 은행

그릴에 구운 랍스터 (반마리 / 한마리)
그릴에 구운 왕새우와 마늘버터 소스 (3pcs)
그릴에 구운 ASC 인증 국내산 전복 (2pcs)

95 / 170

28

50

14

10

9

24

25

+7

27

SURF ☒

50 / 100

42

18

그릴에 구운 도미 180g

삼나무와 함께 그릴에 구운 연어 180g

(랍스터: 캐나다산 / 연어: 노르웨이산 / 도미: 국내산)

30

34



35

36

38

팬에 구운 문어 V ☒ ↗ ↗

으깬 감자, 케이퍼, 피망 퍼클, 알감자,

훈연한 파프리카 오일, 파슬리 (문어: 스페인산)

육회 ☒

메추리알, 어란, 그릴에 구운 사위도우

(소고기: 미국산, 호주산, 국내산 한우 혼합)

한식 간장 소스 또는 양식 타르타르 소스 중 1가지 선택

팬에 구운 크랩 케이크

대게, 사과, 매콤한 레몬라드

SOUP

부산 스타일의 매콤한 해산물 수프 (2인) ☒

아귀, 조개, 새우, 판자, 오징어, 토마토, 대게 비스킷, 사위도우, 방아잎
(아귀, 오징어: 국내산 / 판자: 미국산)

계절 버섯 수프

부라타 치즈, 볶은 계절 버섯, 로즈메리 오일

맨해튼 클램 차우더 ☒ ☒ ☒

조개, 토마토, 판자, 미국산 베이컨 (판자: 미국산)

48

27

28

스페셜 버터로 조리해 드립니다: 마늘 버터, 타르곤 버터, 감태 버터

TURF ☒

U.S. Prime Beef

미국산 프라임 토마호크 1.2kg (2인) 250
미국산 프라임 티본 700g 190
미국산 프라임 꽃등심 300g 110
미국산 프라임 소갈비 180g 90
미국산 프라임 안심 180g 85

Other Favorites

호주산 양갈비 240g 68
제주산 돼지 뼈갈비 62
레몬, 로즈메리로 마리네이드한 국내산 영계 400g 55

SURF & TURF PLATTER 320

다이닝룸 시그니처 모둠 그릴 세트 ★

국내산 1++ 한우 안심 120g, 국내산 1++ 한우 삼각살 120g,
닭고기 반마리, 랍스터 한마리, 전복, 문어, 제철 생선

SAUCE

시그니처 버섯 소스 ☒

레드와인 주스

(육수: 국내산 한우, 미국산 소고기, 칠레산 돼지고기 혼합)

치미추리 소스 V ☒ ↗

베어네이즈 소스 ☒

SIDE DISH 14

김치 볶음밥 ☒

미국산 베이컨 (배추, 고춧가루, 쌀: 국내산)

트러플 감자튀김 V

으깬 감자

그릴에 구운 그린 아스파라거스 V ☒ ☒

그릴에 구운 버섯 V ☒

크림에 볶은 시금치 ☒