

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

LUNCH KOREAN SET

65

THE TASTE OF SPRING

도미 세비체 

간장에 절인 연어 알, 계절 채소, 레몬 식초, 방아 오일

봄 채소 크루디 

참깨 소스

새우 샐러드 

양상추, 배, 절인 오이, 라임 간장 비네그레트

소고기 타르타르 

마늘 아이올리, 그릴에 구운 사위도우, 어란

CHOICE OF MAIN COURSE

갈비구이 

오랜 호박, 백김치 물

or

고추장 소스로 양념한 구운 흑가자미 

마늘쫀 볶음, 계절 채소 샐러드

or

저온 조리한 국내산 돼지 안심 

엔다이브, 마늘 간장 소스

STONE POT RICE

해산물 솥밥 

전복, 낙지, 오늘의 국, 김치

DESSERT

쌀 아이스크림

롱고물, 밤꿀집

WINE PAIRING

글라스 와인 페어링 1잔

+13

STEAKHOUSE SHARING SET

130

PER PERSON

APPETIZER SELECTION

팬에 구운 크랩 케이크

사과, 매콤한 레몰라드

시저 샐러드 

코스 상추, 베이컨, 크루통, 파르메산 치즈

맨해튼 클램 차우더   

홍가리비, 조개, 완자, 토마토, 베이컨

GRILLED SURF AND TURF

국내산 한우 등심 60g, 호주산 양갈비 60g,

랍스터 반마리, 계절 생선 60g, 가리비,

숯불에 구운 채소 샐러드

국내산 1++ 한우 안심 90g으로 변경 시 +30

국내산 1++ 한우 등심 120g으로 변경 시 +40

아래 한 가지 사이드 디시 선택

DESSERT

시그니처 치즈케이크와 베리 콤포트

선데이 아이스크림과 벌꿀집

SIDE DISH 14

김치 볶음밥 

베이컨

트러플 감자튀김 

오랜 감자

구운 아스파라거스   

구운 버섯  

크림 시금치 

랍스터 맥 앤 치즈 +10

 채식주의자  글루텐 무함유  견과류 무함유  유제품 무함유  매운 맛 ★ 시그니처

도미(국내산), 갈비(소고기: 미국산), 솥밥(전복: 국내산 / 낙지: 중국산), 홍가리비(국내산), 완자(미국산), 흑가자미(노르웨이산)

베이컨(미국산), 타르타르(소고기: 국내산 한우, 호주산, 미국산 혼합), 김치(배추, 고춧가루: 국내산), 밥(쌀: 국내산)

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