

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

SIGNATURE SET

170

6-COURSE

봄 채소 샐러드 ⊗
계절 채소, 참깨 소스, 딜

프랑스식 양파 수프
사위 도우, 그뤼에르, 파르메산 치즈

팬에 구운 관자 🍷
랍스터 비스크, 완두콩, 방아 오일

구운 흑가자미 ⊗ 🍷
브로콜리니, 대파 크림 소스

숯불에 구운 국내산 한우 안심 100g ⊗
감자 그라탱, 레드와인 소스

계절 과일 사블레
계절 과일, 사블레 브르통, 유자 셔벗, 민트



STEAKHOUSE SHARING SET

130

PER PERSON

APPETIZER SELECTION

팬에 구운 크랩 케이크
사과, 매콤한 레몰라드 소스

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, 제철 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

WINE PAIRING

글라스 와인 페어링 2잔 +29

글라스 와인 페어링 3잔 +45

SIDE DISH 14

김치 볶음밥 🍷
베이컨

트리플 감자튀김 ✓

오겔 감자

구운 아스파라거스 ✓ ⊗ 🍷

구운 버섯 ✓ 🍷

크림 시금치 🍷

랍스터 맥 앤 치즈 +10

✓ 채식주의자 ⊗ 글루텐 무함유 🍷 견과류 무함유 🍷 유제품 무함유 ★ 시그니처 메뉴

흑가자미(노르웨이산), 관자(노르웨이산, 미국산 혼합), 홍가리비(국내산), 베이컨(미국산), 김치(배추, 고춧가루: 국내산), 밥(쌀: 국내산)
상기 가격은 1천 원 단위이며, 10% 부가세를 포함합니다. 봉사료는 부과되지 않습니다.