

THE PARIS GRILL

Dinner A La Carte



DINNER

APPETIZERS

Chicory Salad with Roasted Chicken, Raisins, Walnuts, Blue Cheese and Dijon Vinaigrette 달고기, 건포도, 호두, 블루치즈를 곁들인 디종 비네그레 드레싱의 치커리 샐러드	22,000
Caesar Salad with Romaine Hearts, Croutons and Smoked Bacon 로메인, 크루통과 미국산 훈제 베이컨을 곁들인 시저 샐러드	17,000
Sauteed Seafood Salad with Shaved Fennel, Cherry Tomatoes and Saffron Vinaigrette 팬백, 채리 토마토와 사프론 비네그레 드레싱의 해산물 샐러드	24,000
Centre Cut Iceberg Salad with Bacon, Apple, Poached Egg and Balsamic Syrup 사과, 수란, 발사믹 시럽과 미국산 베이컨을 곁들인 아이스버그 샐러드	17,000
Salmon Confit with Basil Mayonnaise, Orange, Salmon Roe and Chive Cream 바질 마요네즈, 오렌지, 연어알, 차이브 크림의 연어 콩피	21,000
Magret Duck Breast Tournedo with Black Eye Peas, Bacon, Wood Fire Roasted Asparagus and Pan Jus 동부콩과 베이컨, 구운 아스파라거스를 곁들인 팬 소스의 오리가슴살 스테이크	22,000
Baked Escargot with Garlic, Herb and Bacon Butter 마늘과 허브, 베이컨 버터의 달팽이 구이	20,000
Steak Tartare A la Minute Ground and Seasoned US Creekstone Beef with Mesclun Leaves, Mustard Dressing and Rustic Toast 미국산 크릭스톤 쇠고기 스테이크 타르타르	29,000
Pan Seared Foie Gras Escalope with Cherry Chutney, Toasted Brioche and Red Wine Sea Salt 첼리 처트니와 브리오시 토스트, 레드와인 바다소금을 곁들인 푸아그라	32,000
Seared Scallops Gratin with Rucola, Orange Hollandaise and Apple Celery Salad 오렌지 홀랜다이즈 소스와 사과 샐러리를 곁들인 가리비 그라탕	22,000
Atlantic Lobster Bisque with Sautéed Lobster and Brandy Whipped Cream 브랜디향 휘핑크림을 넣은 바다가재 수프	17,000
Baked French Onion Soup with Gruyere Cheese and Croutons 그뤼에르 치즈와 크루통을 넣은 호주산 비프 스톱 양파 수프	14,000

MAIN DISHES

Steak au Poivre served with French Fries US Creekstone Top Choice Black Angus Beef Tenderloin 후렌치 후라이드를 곁들인 통후추 소스의 미국산 크릭스톤 최상급 블랙앵거스 안심 스테이크	65,000
Bouillabaisse Stew with King Prawn, Lobster Clam, Scallop, Halibut, Sauce Rouille and Country Bread 왕새우, 바닷가재, 가리비, 광어, 물레소스의 부야베스 스투	36,000
Pan Seared Halibut, Fondant Potato, Wilted Spinach with Confit Tomato and Fish Fumet 감자 풍당과 시금치, 토마토 콩피를 곁들인 생선 푸에소스의 광어 요리	38,000
Steamed Rainbow Trout with Summer Vegetables, Poached Butter Dumpling and Tomato Fond 여름 야채와 버터 덩플링을 곁들인 토마토 폼 소스의 무지개 송어찜	34,000
Atlantic Lobster Ravioli in Artichoke Bisque with Tomato and Chives 아티초크 비스크, 토마토와 차이브를 곁들인 바닷가재 라비올리	34,000
Pan Seared Sole with Wilted Spinach, Steamed Potatoes, Lemon, Parsley and Brown Butter 시금치, 감자, 레몬, 파슬리와 브라운 버터 소스의 가자미 구이	36,000
Wooden Oven Atlantic Lobster with Garlic Butter and Hollandaise Sauce 마늘 버터와 홀랜다이즈 소스를 곁들인 바닷가재 오븐구이	64,000
Wood Fire Roasted Chicken Leg with Crushed Commeal, Shallots, Potatoes, Asparagus and Roasting Jus 샬롯과 감자, 아스파라거스를 곁들인 로스팅 소스의 닭다리 장작구이	32,000

파리시 그릴에서는 국내산 달고기, 돼지고기를 사용합니다.

The menu may vary day-to-day, depending on the restaurant's situation.
상기 메뉴는 당일 레스토랑 상황에 따라 변동될 수 있습니다.

No tipping please. 10% service charge & 10% tax will be added.
개인입은 사양합니다. 10% 봉사료와 10% 세금이 추가됩니다.

CHARCOAL GRILLED 참나무 숯불구이

All Grill Selections are Served with Your Choice of Sauce

Red Wine Jus, Peppercorn Sauce, Hollandaise Sauce or Cafe de Paris Butter

모든 그릴 요릴에는 레드와인, 통후추, 홀란데이즈, 카페드파리 버티소스를 선택할 수 있습니다

Atlantic Lobster with US Creekstone Black Angus Tenderloin, 180g 69,000

대서양식 바닷가재와 미국산 크릭스톤 블랙앵거스 안심 스테이크

US Creekstone Black Angus Tenderloin, 220g 58,000

미국산 크릭스톤 블랙 앵거스 안심 스테이크

Australian Wagyu Rib Eye, 350g 68,000

호주산 와규 립아이 스테이크

Australian Wagyu Sirloin, 250g 58,000

호주산 와규 등심 스테이크

Rosemary and Honey Glazed Australian Lamb Rack 270g 46,000

로즈마리향의 호주산 양 갈비 구이

Mixed Grill 51,000

Lamb, Pork, Beef, Sausage, Bacon, Mushroom, Tomato and Watercress

호주산 양고기, 국내산 돼지고기, 호주산 쇠고기, 소시지, 미국산 베이컨, 버섯, 토마토

Organic Korean Chicken from the Rotisserie 30,000

유기농 닭고기 로티서리 구이

SIDE DISHES 추가 주문 7,000

Green Asparagus with Garlic Butter and Sea Salt

마늘 버터와 바다 소금으로 양념한 아스파라거스

Sauteed Paris Mushrooms with Herbs

버섯 허브 볶음

Wood Oven Rosted Vegetables with Honey Glaze

야채 오븐 구이

Mashed Potatoes

다진 감자

French Fries

감자 튀김

Baked Potato with Sour Cream, Bacon and Chives

샤워크림과 미국산 베이컨의 감자 구이

파리시 그릴에서는 국내산 닭고기, 돼지고기를 사용합니다.

The menu may vary day-to-day, depending on the restaurant's situation.

상기 메뉴는 당일 레스토랑 상황에 따라 변동될 수 있습니다.

No tipping please. 10% service charge & 10% tax will be added.

개인입은 사양합니다. 10% 봉사료와 10% 세금이 추가됩니다.