

MEAT & CO. STEAKHOUSE

STARTERS

Thick Cut Steakhouse Bacon 스테이크 하우스 베이컨 120g (Half) 28,000
House-made jalapeños, Pickled shallots, Bourbon whiskey sauce
국내산 돼지고기, 하우스메이드 할라페뇨, 샬롯 피클, 버번 위스키 소스

Char-grilled Octopus 참숯 그릴에 구운 문어 (Whole) 31,000
Bottarga, Chorizo, Scallion sour cream
승어 어란, 스페인산 돼지고기 초리조, 대파 사워크림

Caesar Salad 시저 샐러드 (Half) 28,000
Housemade bourbon bacon, Romaine lettuce, Caesar dressing
국내산 돼지고기 하우스메이드 베이컨, 로메인, 시저 드레싱

Crab Cake 크랩 케이크 (Half) 37,000
Sustainable crab salad, Louisiana remoulade sauce
지속 가능 인증 크랩 샐러드, 루지아나 레모ல라드 소스

Smoked Amberjack Carpaccio 훈연한 방어 카르파치오 (Whole) 29,000
Orange lime gel, Dill, White balsamic
일본산 방어, 오렌지 라임 젤, 딜, 화이트 밸사믹

Fresh Oysters from Tongyeong 통영산 삼배체 굴 (Half) 44,000
Choice of raw, Rockefeller or gratin
(Dozen) 80,000
신선한 생굴, 락펠러, 치즈 구이 중 교차선택 가능합니다

SOUP

French Onion Soup 프렌치 양파 수프 (V) (Half) 23,000
Gruyère cheese gratin, Roasted vegetable broth
그뤼에르 치즈 그라atin, 구운 채소 육수

Clam Chowder 클램 차우더 (Half) 24,000
Assorted vegetables, Bacon chips
여러 가지 채소, 미국산 돼지고기 베이컨 칩

Creamy Crab Bisque 크리미 꽃게 비스킷 (Half) 27,000
Sustainable red crab meat, Croutons, Chives
바레인산 꽃게, 크루통, 차이브

PASTA

Linguine Aglio e Olio 링귀니 알리오 올리오 (V) (Half) 34,000
Garlic, Parmesan cheese, Parsley
마늘, 파마산 치즈, 파슬리

Linguine Frutti di Mare 링귀니 해산물 토마토 (Half) 36,000
Sustainable prawns, Squid, Scallops, Mussels, Tomato sauce
지속 가능 인증 새우, 국내산 오징어, 관자, 홍합, 토마토 소스

Penne Meatballs 펜네 미트볼 (Half) 36,000
U.S. beef, Parmesan cheese, Tomato sauce
미국산 소고기, 파마산 치즈, 토마토 소스

MAIN DISHES

From the Pira Charcoal Oven

Korean Hanwoo Beef 1++ Tenderloin (120g) 91,000
국내산 한우 1++ 안심
(180g) 120,000

Korean Hanwoo Beef 1++ Striploin (120g) 89,000
국내산 한우 1++ 채끝 등심
(250g) 131,000

U.S. Prime Beef Tenderloin (150g) 74,000
미국산 프라임 소고기 안심

U.S. Prime Beef Striploin (150g) 69,000
미국산 프라임 소고기 채끝 등심
(300g) 105,000

U.S. Prime Beef Rib-eye (300g) 112,000
미국산 프라임 소고기 꽃등심

U.S. Prime Beef T-bone (1kg) 250,000
미국산 프라임 소고기 티본

U.S. Black Angus Beef Tomahawk (1.5kg) 290,000
미국산 블랙 앵거스 토마호크

New Zealand Lamb Rack (200g) 86,000
뉴질랜드산 양갈비

Iberico Pork Loin - Bone-in (250g) 77,000
스페인산 이베리코 뼈 등심

BBQ Pork Ribs (250g) 60,000
스페인산 돼지고기 바비큐 폭립

Korean Organic Chicken (350g) 48,000
국내산 무항생제 닭고기

Canadian Lobster 500g (Half) 72,000
캐나다산 랍스터
(Whole) 126,000

Korean Sea Bream (180g) 68,000
국내산 도미

Sustainable Norwegian Salmon (180g) 60,000
지속 가능 인증 노르웨이산 연어

You can choose from whisky béarnaise sauce, mushroom sauce,
green peppercorn sauce, red wine sauce or chimichurri sauce.
위스키 베어네이즈 소스, 버섯 소스,
그린 페퍼콘 소스, 레드와인 소스, 치미추리 소스 중 선택이 가능합니다.

SIDE DISHES

Grilled Asparagus 그릴에 구운 아스파라거스 (V) 15,000

Mashed Potato 으깬 감자 (V) 13,000

French Fries 감자 튀김 (V) 13,000

Mac and Cheese 맥앤치즈 (V) 13,000

Ratatouille 라따뚜이 (V) 13,000

Eggplant, Zucchini, Bell peppers, Tomatoes
가지, 호박, 파프리카, 토마토

Baked Stuffed Eggplant 속을 채운 구운 가지 (V) 13,000

Assorted vegetables, Egg, Parmesan cheese
여러 가지 채소, 달걀, 파마산 치즈

DESSERTS

Bombe Alaska 봄브 알래스카 (V) 18,000

Strawberry ice cream, Chocolate ice cream, Meringue
딸기 아이스크림, 초콜릿 아이스크림, 머랭

Black Forest Roll 블랙 포레스트 롤 (V) 15,000

Cacao sheet, Cherry confit, Elderflower cream
카카오 시트, 체리 콘피, 엘더플라워 크림

Gâteau Strawberry Pistachio 갸또 딸기 피스타치오 (V) 15,000

Pistachio madeleine, Strawberry confit, Strawberry jelly
피스타치오 마들렌, 딸기 콘피, 딸기 젤리

New York Cheesecake 뉴욕 치즈 케이크 (V) 13,000

Cream cheese, Berry compote, White chocolate
크림치즈, 베리 콤포트, 화이트 초콜릿

Ice Cream Sundae 아이스크림 선데 (V) 13,000

Caramel, berry or chocolate
캐러멜, 베리 또는 초콜릿

Vegetarian
채식주의자

Contains Pork
돼지고기함유

Contains Dairy
유제품함유

Contains Nut
견과류함유

Contains Seafood
해산물함유

Contains Gluten
밀가루함유

Food allergies and special dietary requirements can be catered to by our chefs.

Please inform your host of any allergies or special dietary requirements.

음식에 대한 알레르기 반응이 있으시다면, 주문 전 직원에게 문의 바랍니다.

MEAT & CO. STEAKHOUSE WINTER TASTING MENU

125,000 KRW per person
3 Glasses Wine Pairing +60,000 KRW

Fresh Oysters from Tongyeong 1pc ⓘ ⓘ ⓘ
통영산 삼배체 굴

Choice of raw, Rockefeller or gratin
신선한 생굴, 랙펠러, 치즈 구이 중 선택

French Onion Soup ⓘ ⓘ ⓘ
프렌치 양파 수프

Gruyère cheese gratin, Roasted vegetable broth
그뤼에르 치즈 그라atin, 구운 채소 육수

Penne Meatballs ⓘ ⓘ ⓘ
펜네 미트볼

U.S. beef, Parmesan cheese, Tomato sauce
미국산 소고기, 파마산 치즈, 토마토 소스

Iberico Pork Loin - Bone-in ⓘ ⓘ ⓘ
스페인산 이베리코 뼈 등심 250g

Assorted mushroom sauce
여러 가지 버섯 소스

or

Char-grilled U.S. Prime Beef Striploin ⓘ ⓘ
그릴에 구운 미국산 프라임 소고기 채끝 등심 150g

Green peppercorn sauce
그린 페퍼콘 소스

or

Char-grilled Korean Hanwoo Beef 1++ Striploin ⓘ ⓘ
그릴에 구운 국내산 한우 1++ 채끝 등심 120g

+KRW 15,000 per person
Red wine sauce
레드 와인 소스

New York Cheesecake ⓘ ⓘ ⓘ
뉴욕 치즈 케이크

Cream cheese, Berry compote, White chocolate
크림치즈, 베리 콤파트, 화이트 초콜릿

MEAT & CO. STEAKHOUSE SHARING BONE-IN STEAK FOR 2

140,000 KRW per person
2 Glasses Wine Pairing +45,000 KRW
Additional Glass of Red Wine +15,000 KRW

Caesar Salad ⓘ ⓘ ⓘ ⓘ
시저 샐러드

Housemade bourbon bacon, Romaine lettuce, Caesar dressing
국내산 돼지고기 하우스메이드 베이컨, 로메인, 시저 드레싱

Clam Chowder ⓘ ⓘ ⓘ ⓘ
클램 차우더

Assorted vegetables, Bacon chips
여러 가지 채소, 미국산 돼지고기 베이컨 칩

Char-grilled U.S. Prime T-bone Steak 1kg Sharing
미국산 프라임 소고기 티본 스테이크 셰어링

U.S. Black Angus Tomahawk 1.5kg Sharing
미국산 블랙 앵거스 토마호크 셰어링
+KRW 20,000 per person

Served with grilled seasonal vegetables and mashed potato. ⓘ ⓘ ⓘ
Choose from whisky béarnaise sauce, mushroom sauce,
green peppercorn sauce, red wine sauce, or chimichurri sauce.
그릴에 구운 계절 채소와 맥주 감자와 함께 제공됩니다.

위스키 베어네이즈 소스, 버섯 소스
그린 페퍼콘 소스, 레드와인 소스, 치미추리 소스 중 선택이 가능합니다.

Black Forest Roll ⓘ ⓘ ⓘ
블랙 포레스트 롤

Cacao sheet, Cherry confit, Elderflower cream
카카오 시트, 체리 콩피, 엘더플라워 크림

Ice Cream and Sorbet (2 scoops) ⓘ ⓘ ⓘ
아이스크림 또는 소르베 (2스쿱)

Vanilla, Strawberry, Lemon, Cassis
바닐라, 딸기, 레몬, 카시스

Food allergies and special dietary requirements can be catered to by our chefs.

Please inform your host of any allergies or special dietary requirements.

음식에 대한 알레르기 반응이 있으시다면, 주문 전 직원에게 문의 바랍니다.

MEAT & CO. STEAKHOUSE 6 COURSE DINNER

160,000 KRW per person
4 Glasses Wine Pairing +70,000 KRW

Smoked Amberjack Carpaccio ⓘ ⓘ
훈연한 방어 카르파치오

Avruga caviar, Orange lime gel, Dill, White balsamic
아부르가 캐비어, 일본산 방어, 오렌지 라임 젤, 딜, 화이트 밸사믹

Porcini Mushroom Soup ⓘ ⓘ ⓘ
포르친니 버섯 수프

Black truffle, Macadamia crumble, Chives
블랙 트러플, 마카다미아 크럼블, 차이브, 사워 크림

Char-grilled Octopus ⓘ ⓘ ⓘ
참숯 그릴에 구운 문어

Bottarga, Chorizo, Scallion sour cream
송어 어란, 스페인산 돼지고기 초리조, 대파 사워크림

Canadian Half Lobster Thermidor ⓘ ⓘ ⓘ
캐나다산 하프 팝스터 테르미도르

Grilled lemon, Arugula, Béchamel sauce
그릴에 구운 레몬, 루꼴라, 베샤멜 소스

Char-grilled Korean Hanwoo Beef 1++ Tenderloin ⓘ ⓘ
참숯 그릴에 구운 국내산 한우 1++ 안심

Stuffed baked Eggplant, Red wine sauce
속을 채운 구운 가지, 레드와인 소스

Bombe Alaska ⓘ ⓘ
봄브 알래스카

Strawberry ice cream, Chocolate ice cream, Meringue
딸기 아이스크림, 초콜릿 아이스크림, 머랭

ⓘ Vegetarian
채식주의자

ⓘ Contains Dairy
유제품함유

ⓘ Contains Pork
돼지고기함유

ⓘ Contains Seafood
해산물함유

ⓘ Contains Nut
견과류함유

ⓘ Contains Gluten
밀가루함유

The dinner course menu includes Andaz signature blend coffee or premium tea selection.

디너 코스 메뉴에는 앤다즈 시그니처 블랜드 커피 또는 프리미엄 차 세트가 함께 제공됩니다.