

MEAT & CO. STEAKHOUSE

STARTERS

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

Char-grilled Octopus 참돔 그릴에 구운 문어    **31,000**
Bottarga, Chorizo, Scallion sour cream
송어 어란, 스페인산 돼지고기 초리조, 대파 사워크림

Caesar Salad 시저 샐러드     **28,000**
Housemade bourbon bacon, Romaine lettuce, Caesar dressing
국내산 돼지고기 하우스메이드 버번 베이컨, 로메인, 시저 드레싱

Crab Cake 크랩 케이크    **37,000**
Sustainable crab salad, Louisiana remoulade sauce
지속 가능 인증 크랩 샐러드, 루지아나 레몰라드 소스

Smoked Amberjack Carpaccio 훈연한 방어 카르파치오  **29,000**
Orange lime gel, Dill, White balsamic
일본산 방어, 오렌지 라임 젤, 딜, 화이트 발사믹

Fresh Oysters from Tongyeong 통영산 삼베체 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    **23,000**
Gruyère cheese gratin, Roasted vegetable broth
그뤼에르 치즈 그라틴, 구운 채소 육수

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

Creamy Crab Bisque 크림미 꽃게 비스큐    **27,000**
Sustainable red crab meat, Croutons, Chives
바레인산 꽃게, 크루통, 차이브

PASTA

Linguine Aglio e Olio 링귀니 알리오 올리오    **34,000**
Garlic, Parmesan cheese, Parsley
마늘, 파마산 치즈, 파슬리

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

Penne Meatballs 펜네 미트볼    **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    (450g) **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**

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  **15,000**

Mashed Potato 으깬 감자   **13,000**

French Fries 감자 튀김   **13,000**

Mac and Cheese 맥앤치즈    **13,000**

Ratatouille 라따뚜이  **13,000**
Eggplant, Zucchini, Bell peppers, Tomatoes
가지, 호박, 파프리카, 토마토

Baked Stuffed Eggplant 속을 채운 구운 가지    **13,000**
Assorted vegetables, Egg, Parmesan cheese
여러 가지 채소, 달걀, 파마산 치즈

DESSERTS

Bombe Alaska 봄브 알래스카   **18,000**
Strawberry ice cream, Chocolate ice cream, Meringue
딸기 아이스크림, 초콜릿 아이스크림, 머랭

Black Forest Roll 블랙 포레스트 롤    **15,000**
Cacao sheet, Cherry confit, Elderflower cream
카카오 시트, 체리 콩피, 엘더플라워 크림

Gâteau Strawberry Pistachio 가또 딸기 피스타치오     **15,000**
Pistachio madeleine, Strawberry confit, Strawberry jelly
피스타치오 마들렌, 딸기 콩피, 딸기 젤리

New York Cheesecake 뉴욕 치즈 케이크     **13,000**
Cream cheese, Berry compote, White chocolate
크림치즈, 베리 콩포트, 화이트 초콜릿

Ice Cream Sundae 아이스크림 선데    **13,000**
Caramel, berry or chocolate
캐러멜, 베리 또는 초콜릿

 Vegetarian
채식주의자

 Contains Dairy
유제품함유

 Contains Pork
돼지고기함유

 Contains Seafood
해산물함유

 Contains Nut
견과류함유

 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 3 COURSE LUNCH

62,000 KRW *per person*

Caesar Salad

시저 샐러드

Housemade bourbon bacon, Romaine lettuce, Caesar dressing

국내산 돼지고기 하우스메이드 버번 베이컨, 로메인, 시저 드레싱

Char-grilled U.S. Prime Beef Striploin

그릴에 구운 미국산 프라임 소고기 채끝 등심 150g

Green peppercorn sauce

그린 페퍼콘 소스

or

Oven Roasted Norwegian Salmon

오븐에 구운 노르웨이산 연어 180g

Whisky béarnaise sauce

위스키 베어네이즈 소스

or

Char-grilled Organic Chicken

그릴에 구운 무항생제 국내산 닭고기 180g

Assorted mushroom sauce

여러 가지 버섯 소스

or

BBQ Pork Ribs

스페인산 돼지고기 바비큐 폭립 200g

Barbeque sauce

바비큐 소스

or

Andaz Signature U.S. Beef Burger

안다즈 시그니처 미국산 소고기 버거

Beef brisket, Beef short rib, Beef chuck, Cheddar cheese, Pickled onion

미국산 소고기 양지, 갈비살, 목살, 체다 치즈, 양파 피클

New York Cheesecake

뉴욕 치즈 케이크

Cream cheese, Berry compote, White chocolate

크림치즈, 베리 콤포트, 화이트 초콜릿

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 4 COURSE LUNCH

75,000 KRW *per person*

Crab Cake

크랩 케이크

Sustainable crab salad, Louisiana remoulade sauce

지속 가능 인증 크랩 샐러드, 루지아나 레몰라드 소스

Porcini Mushroom Soup

포르치니 버섯 수프

Macadamia crumble, Chive, Sour cream

마카다미아 크럼블, 차이브, 사워 크림

Char-grilled U.S. Prime Beef Tenderloin

그릴에 구운 미국산 프라임 소고기 안심 150g

Red wine sauce

레드 와인 소스

or

Char-grilled New Zealand Lamb Rack

참숯 그릴에 구운 뉴질랜드 양갈비 200g

Whole grain mustard sauce

홀그레인 머스타드 소스

or

Pan-seared Korean Sea Bream

팬에 구운 국내산 도미 180g

Whisky béarnaise sauce

위스키 베어네이즈 소스

or

Iberico Pork Loin - Bone-in

스페인산 이베리코 뺨 등심 250g

Assorted mushroom sauce

여러 가지 버섯 소스

Gâteau Strawberry Pistachio

가또 딸기 피스타치오

Pistachio madeleine, Strawberry confit, Strawberry jelly

피스타치오 마들렌, 딸기 콩피, 딸기 젤리



Vegetarian
채식주의자



Contains Dairy
유제품함유



Contains Pork
돼지고기함유



Contains Seafood
해산물함유



Contains Nut
견과류함유



Contains Gluten
밀가루함유

The main menu is served with french fries and roasted seasonal vegetables.

메인 메뉴에는 감자튀김 그리고 구운 제철 채소가 함께 제공됩니다.

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

런치 코스 메뉴에는 안다즈 시그니처 블렌드 커피 또는 프리미엄 차 셀렉션이 함께 제공됩니다.