



WEEKEND LOBSTER & OYSTER BRUNCH

하프 랍스터 (per person)

- 스팀, 스위트 과일, 소프트 허브
- 그릴, 카페 드 파리 버터

아이리쉬 굴 (3 oyster / person)

- 구운 굴, 크림 시금치, 그뤼에르
- 신선한 굴, 라임, 칠리 미뇨네트

CHOICE OF SOFT DRINKS, JUICES, COFFEE AND TEA

130,000 PERSON

FREE FLOW OF SPARKLING WINE, SOFT DRINKS, JUICES, COFFEE AND TEA

160,000 PERSON

FREE FLOW OF WINE, BEER, SOFT DRINKS, JUICES, COFFEE AND TEA

230,000 PERSON



COLD DISHES

- 새우 샐러드, 페타치즈, 토마토, 양상추, 발사믹 드레싱
- 월도프 샐러드, 샐러리, 파슬리, 호두, 양상추, 디종 드레싱
- 모타렐라, 훈연한 토마토 잼, 씨 겨자(국내산 돼지고기)
- 에얼룸 토마토, 어린잎 샐러드, 모짜렐라, 바질
- 훈제연어, 오이 피클, 시트러스 드레싱

SOUP & EGGS

- 행오버 해시, 계란, 그뤼에르, 미국산 초리조, 감자
- ‘스테이크 하우스’ 베네딕트, 시금치, 트로피컬 살사
- 프렌치 토스트, 반숙 계란, 미국산 베이컨, 메이플시럽
- 제주 당근 스프, 계피 크루통, 페타치즈, 체리토마토
- 프렌치 어니언 스프, 그뤼에르 토스트, 비프 콘소메 (뉴질랜드산 소고기육수)

PASTA

- 링귀니 파스타, 버섯, 까르보나라, 미국산 베이컨
- 라비올리, 비스크 소스, 헤즐넛 오일
- 파파델레, 호주산 와규 비프 화이트 라구, 트리플오일

HOT DISHES

- 마켓 생선, 완두콩, 버섯, 오이피클, 샴페인 크림
- 호주산 비프 부르기뇽, 매쉬 감자, 포도, 포트와인 주
- 국내산 오리가슴살, 비트루트, 당근, 토마토, 한라봉 소스
- 국내산 닭 튀김, 와플, 허니 버터 소스



‘STEAK HOUSE’ CARVING TROLLEY

- 시트러스- 염지된 국내산 로스트 치킨
- 포르케타 (국내산 돼지고기)
- 페퍼 크러스트 미국산 로스트 비프
- 허니 글레이즈 미트로프 (국내산 돼지고기)

SIDES

- 감자 튀김
- 매쉬 포테이토
- 구운 아스파라거스
- 버섯, 트리플 크림, 소프트 허브
- 구운 토마토, 리코타 치즈, 발사믹 식초, 바질

DESSERT

- 스테이크 하우스 시그니처 스위트 - (계절 과일 타르트, 슈, 라스베리 바닐라 무스, 오페라)
- 루바브 쿨 타르트, 바닐라 소스
- 속 마스카포네 무스, 씨트러스 콤포트
- 봉봉 초콜릿
- 매그넘 바 - 라스베리 소르베, 바닐라 아이스크림
- 계절 과일 & 치즈 플레이트



STEAK HOUSE