













DINNER MENU

APPETIZER / 전채

 	SNOW PEA SALAD / 국내산 완두콩 샐러드 Tomato, zucchini, fresh aromatic herbs, balsamic vinegar dressing 토마토, 주키니, 신선한 아로마 허브, 발사믹 드레싱	16,000
	CAESAR SALAD / 시저 샐러드 Romaine heart, white anchovy, Italian pancetta crisp, soft boiled egg, focaccia crouton add grilled chicken +8,000 grilled prawn +8,000 smoked salmon +8,000 로메인 하트, 화이트 엔초비, 이탈리아산 판체타, 반숙 계란, 포카치아 크루통 구운 국내산 닭고기 추가 +8,000 구운 새우 +8,000 훈제 연어 +8,000	16,000
	NIÇOISE SALAD / 니수아즈 샐러드 Seared tuna, green bean, confit potato, black olive, quail egg, white anchovy 구운 참치, 껌질 콩, 감자 콩피, 블랙 올리브, 메추리알, 화이트 엔초비	20,000
	HOME SMOKED SALMON SALAD / 홈메이드 훈제 연어 샐러드 Grapefruit, orange, seasonal leaf salad, mustard dressing 자몽, 오렌지, 계절 잎 샐러드, 머스터드 드레싱	22,000
	PAN SEARED SCALLOP / 팬에 구운 관자 Corn puree, Spanish chorizo, poached quail egg, micro herb 옥수수 퓨레, 스페인산 초리조, 데친 메추리알, 어린잎 샐러드	25,000
	SPICED CRAB CAKES / 국내산 게살 케이크 Mango salsa, garden greens, lemon, Mary Rose sauce / 망고 살사, 가든 그린, 레몬, 메리 로즈 소스	25,000
	LOBSTER COBB SALAD / 바닷가재 콕 샐러드 U.S. bacon, cherry tomato, crispy onion, sour cream dressing 미국산 베이컨, 체리 토마토, 바삭한 양파, 허브, 사워크림 드레싱	26,000
	DINING ROOM BEEF CARPACCIO / 다이닝룸 미국산 쇠고기 카르파초 Truffle mayonnaise, crouton, seasonal leaf salad, parmesan cheese 송로버섯 마요네즈, 크루통, 계절 잎 샐러드, 파마산 치즈	25,000
	DUCK SALAD / 국내산 오리 샐러드 Mandarin, hazelnut puree, seasonal leaf salad / 만다린, 헤이즐넛 퓨레, 계절 잎 샐러드	26,000
	COLD SEAFOOD PLATTER (FOR TWO) / 차가운 해산물 플래터 (2인) Lobster, abalone, prawn, clam, calamari, crab cake, salmon tartar 바닷가재, 전복, 새우, 조개, 국내산 오징어, 국내산 게살 케이크, 연어 타르타르	75,000


SOUP / 수프


	GREEN ASPARAGUS SOUP / 아스파라거스 수프 Orange cream / 오렌지 크림	16,000
	BAKED FRENCH ONION SOUP / 프렌치 어니언 수프 Gruyere cheese crouton / 그뤼에르 치즈 크루통	20,000
	LOCAL RED SNOWCRAB BISQUE / 국내산 홍게 비스크 수프 Crab cake, crouton / 국내산 홍게살 케이크, 크루통	20,000

SUSHI / 회 초밥


	8 PIECES / 8 개	12 PIECES / 12 개
VEGETABLE SUSHI / 채소 초밥	30,000	45,000
SELECTION OF NIGIRI / 모듬 회 초밥	50,000	70,000

 VEGETARIAN
채식주의자

 GLUTEN FREE
글루텐 무함유

 NUT FREE
견과류 무함유

 DAIRY FREE
유제품 무함유

 SIGNATURE DISH
시그니처 메뉴

PRICES ARE IN KOREAN WON (KRW) AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES.

상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다. 별도의 봉사료는 추가되지 않습니다.

DINNER MENU

FROM THE CHARCOAL GRILL / 숯불에 구운 그릴 요리

✓ SEASONAL TOFU & VEGETABLE SKEWER / 두부와 계절 채소 꼬치 (원산지 / 두부, 콩 : 미국산)	30,000
KOREAN TROUT (150G) / 국내산 송어	45,000
WHOLE DAILY MARKET FISH (160G) / 오늘의 생선	40,000
KOREAN YOUNG CHICKEN (500G) / 국내산 영계	35,000
KOREAN HANWOO BEEF TENDERLOIN (150G) / 한우 쇠고기 안심	70,000
KOREAN HANWOO BEEF SIRLOIN (220G) / 한우 쇠고기 등심	80,000
U.S. PRIME BEEF RIB-EYE (300G) / 미국산 프라임 쇠고기 꽃등심	80,000
U.S. PRIME BEEF TENDERLOIN (150G) / 미국산 프라임 쇠고기 안심	60,000
AUSTRALIAN RACK OF LAMB (300G) / 호주산 양 갈비	60,000

SAUCE / 소스

PEPPERCORN JUS / 페퍼콘 소스	RED WINE JUS / 레드 와인 소스
BARBECUE SAUCE / 바베크 소스	TRUFFLE JUS / 송로버섯 소스
CAFÉ DE PARIS BUTTER / 카페 드 파리스 버터	CEPE SAUCE / 그물버섯 소스
GARLIC AND HERB BUTTER / 마늘 허브 버터	BÉARNAISE / 베어네이즈

원산지 / 쇠고기 육수: 호주산, 미국산

SEAFOOD / 해산물 사이드 25,000

SNOW CRAB LEG (5 PIECES) / 러시아산 스노우 크랩 다리 (5 개)
HALF CANADIAN LOBSTER / 캐나다산 바닷가재 반 마리
ABALONE (3 PIECES) / 전복 (3 개)
SCALLOP (4 PIECES) / 관자 (4 개)

SIDE / 사이드 7,000

CREAMED SPINACH, FETA & NUTMEG / 크림 시금치, 페타치즈와 너트
OVEN ROASTED VEGETABLES / 오븐에 구운 채소
MUSHROOMS, PARSLEY, GARLIC & SHALLOTS / 버섯, 파슬리, 마늘과 샬롯
CAULIFLOWER AND CHEESE GRATIN / 콜리플라워와 치즈 그라탱
GARLIC AND HERB FRENCH FRIES / 마늘 허브 감자튀김
MASHED POTATOES / 으갠 감자
BAKED SWEET POTATO / 구운 고구마
CRISPY ONION RINGS / 바삭한 양파 링

SPECIALTY DISH / 특선 메뉴

✓ PAPPARDELLE PASTA / 파파르델레 파스타 Sage, lemon, seasonal mushroom, poached egg / 세이지, 레몬, 계절 버섯, 수란	35,000
✗ DINING ROOM MIXED GRILL (FOR TWO) / 다이닝룸 모듬 그릴 (2인) Abalone, Canadian lobster, king prawn, roasted garlic, lemon, U.S. Sirloin, Australian lamb rack, Korean chicken breast 전복, 캐나다산 바닷가재, 대하, 구운 마늘, 레몬, 미국산 쇠고기 등심, 호주산 양 갈비, 국내산 영계	140,000