

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

SIGNATURE SET

170

6-COURSE

구운 굴

초리조 살사, 허브 크림블

팬에 구운 참치

펜넬, 발사믹 캐비아, 오렌지, 오리엔탈 소스

프랑스식 양파 수프

바게트, 그뤼에르 치즈

저온 조리한 랍스터

아스파라거스, 감귤 홀랜다이즈, 랍스터 오일

숯불에 구운 스테이크 100g

계절 샐러드, 마늘 콩피, 레드와인 소스

아래 한 가지 스테이크 선택

국내산 한우 안심, 국내산 한우 등심, 미국산 꽃등심

감 타르트 타탱

얼 그레이 무스, 캔디드 헤이즐넛



STEAKHOUSE SHARING SET

140

PER PERSON

APPETIZER SELECTION

소고기 타르타르

고추 소스, 달걀 노른자 콩피, 배

시저 샐러드

코스 상추, 베이컨, 크루통, 파르메산 치즈

호박 수프

볶은 밤, 페타 치즈

GRILLED SURF AND TURF

국내산 한우 등심 60g, 호주산 양갈비 60g,

랍스터 반마리, 제철 생선 60g,

가리비, 숯불에 구운 채소 샐러드

국내산 1++ 한우 안심 90g으로 변경 시 +30

국내산 1++ 한우 등심 120g으로 변경 시 +40

아래 한 가지 사이드 디시 선택

DESSERT

시그니처 치즈케이크

아이스크림 선데와 별꿀집

WINE PAIRING

시그니처 칵테일 페어링 2잔

25

글라스 와인 페어링 2잔

29

글라스 와인 페어링 3잔

45

SIDE DISH 14

베이컨 김치 볶음밥

트러플 감자튀김

크림 시금치

랍스터 맥 앤 치즈

구운 아스파라거스

구운 버섯

오렌 감자

+10

음식에 알레르기가 있으신 분은 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

채식주의자 글루텐 무함유 견과류 함유 유제품 함유 매운 맛 시그니처

육회(소고기: 국내산 한우, 호주산, 미국산 혼합), 참치(원양산), 가리비(노르웨이산), 베이컨(미국산), 김치(배추, 고춧가루: 국내산), 밥(쌀: 국내산)

상기 가격은 1천 원 단위이며, 10% 부가세를 포함합니다. 봉사료는 부과되지 않습니다.