

DINING ROOM

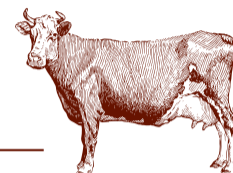
Steak & Seafood Grill

Appetizer

다이닝룸 그린 샐러드 (채식주의자, 글루텐 무함유, 견과류 무함유, 유제품 무함유)	20
양상추, 방울토마토, 블랙 올리브, 적양파, 발사믹 드레싱	
시저 샐러드 (☆)	24
로메인 하트, 엔초비, 미국산 베이컨, 파르메산 치즈, 포카치아 크루톤	
구운 국내산 닭 / 구운 새우 / 훈제연어 추가 시	+7
게살 샐러드 (채식주의자, 견과류 무함유)	28
앤다이크, 사과, 실파, 사워 크림	
저온 조리한 연어 (채식주의자, 견과류 무함유)	32
캐비아, 샬롯, 처빌, 그린 오일, 화이트 와인 크림 소스	
쇠고기 타르타르 (☆)	34
성게알, 감태, 퍼프 페이스트리, 간장 소스(쇠고기: 호주산)	
애피타이저 샘플러(2인 기준)	60
쇠고기 타르타르(쇠고기: 호주산), 게살 샐러드, 저온 조리한 연어	

Soup

민트 완두콩 수프 (채식주의자, 견과류 무함유)	18
사워 크림, 미국산 베이컨 칩	
해산물 차우더 (채식주의자, 견과류 무함유)	20
관자, 새우, 피망, 양파, 감자, 셀러리, 당근, 마늘 칩, 그린 오일	
버섯 맑은 수프 (견과류 무함유)	22
모듬 버섯, 닭고기 크벨(닭고기: 국내산), 송로 버섯, 차이브	



Charcoal Grill

다이닝룸 믹스 그릴(2인 기준)	250
미국산 프라임 티본 스테이크, 호주산 양갈비, 랍스터, ASC 완도산 전복	
미국산 프라임 토마호크 스테이크(1kg) (☆)	220
미국산 프라임 티본 스테이크(500g) (☆)	110
국내산 한우 꽃등심 A+(220g)	95
국내산 한우 안심 A+(180g)	90
미국산 프라임 등심(220g)	85
미국산 프라임 안심(180g)	80
미국산 프라임 소갈비(240g)	80
호주산 양갈비(280g 뼈 포함)	75
랍스터(500g) (☆)	80
시더우드 향의 연어(180g)	65

Side Dish

구운 채소 (채식주의자, 글루텐 무함유, 견과류 무함유)	10
으깬 감자 (채식주의자)	
김치볶음밥 (견과류 무함유)	
미국산 베이컨(배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산 / 쌀: 국내산)	
감자튀김	
그릴에 구운 토마토 (채식주의자, 견과류 무함유)	
마카로니 & 치즈 (견과류 무함유)	

Sauce

레드 와인 주스 (견과류 무함유)	
(육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기 혼합)	
그린 페퍼콘 주스 (견과류 무함유)	
(육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기 혼합)	
버섯 소스 (견과류 무함유)	
(육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기 혼합)	
시트러스 베어네이즈 소스 (채식주의자, 견과류 무함유)	
바비큐 소스 (견과류 무함유)	
마늘 허브 버터 소스 (견과류 무함유)	

Land

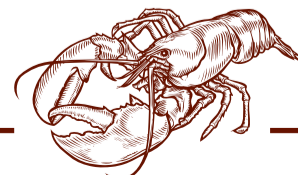
120

쇠고기 타르타르	
성게알, 감태, 퍼프 페이스트리, 간장 소스(쇠고기: 호주산)	
민트 완두콩 수프 (채식주의자, 견과류 무함유)	
사워 크림, 미국산 베이컨 칩	
미국산 프라임 등심(140g) & 버섯	
오븐에 구운 마늘과 감자, 레드 와인 주스	
또는	
호주산 양갈비(140g) & 버섯	
오븐에 구운 마늘과 감자, 레드 와인 주스	
구운 치즈케이크	
믹스 베리 콤포트, 초콜릿	

Ocean

150

게살 샐러드 (채식주의자, 견과류 무함유)	
앤다이크, 사과, 실파, 사워 크림	
해산물 차우더 (채식주의자, 견과류 무함유)	
관자, 새우, 피망, 양파, 감자, 셀러리, 당근, 마늘 칩, 그린 오일	
저온 조리한 연어 (채식주의자, 견과류 무함유)	
캐비아, 샬롯, 처빌, 그린 오일, 화이트 와인 크림 소스	
미국산 프라임 안심(100g) & 랍스터	
오븐에 구운 마늘, 으깬 감자, 레드 와인 주스	
또는	
오늘의 생선(140g) & 랍스터	
오븐에 구운 마늘, 으깬 감자, 마늘 허브 버터 소스	
바닐라 크림 브뤼레	
계절 과일, 민트, 갈색 설탕	



✓ 채식주의자 ✕ 글루텐 무함유 🍴 견과류 무함유 🥛 유제품 무함유 ☆ 시그니처 메뉴

* 상기 가격은 1천 원 단위이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.