

DINING ROOM

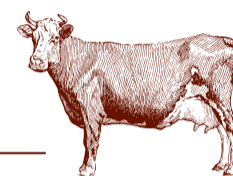
Steak & Seafood Grill

Appetizer

다이닝룸 그린 샐러드 (🌿🍷🥗🥑)	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 (🍷🥗)	28
앤다이크, 사과, 실파, 사워 크림	
저온 조리한 연어 (🍷🥗)	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 (🍷🥗)	18
사워 크림, 미국산 베이컨 칩	
해산물 차우더 (🍷🥗)	20
관자, 새우, 피망, 양파, 감자, 셀러리, 당근, 마늘 칩, 그린 오일	
버섯 맑은 수프 (🍷)	22
모듬 버섯, 닭고기 크렘(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 (🌿🍷🥗🥑)	10
으깬 감자 (🍷)	
김치볶음밥 (🍷)	
미국산 베이컨(배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산 / 쌀: 국내산)	
감자튀김	
그릴에 구운 토마토 (🌿🍷)	
마카로니 & 치즈 (🍷)	

Sauce

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

Land

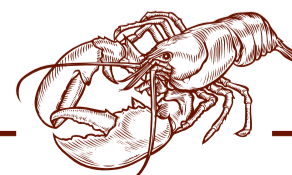
120

쇠고기 타르타르	
성게알, 감태, 퍼프 페이스트리, 간장 소스(쇠고기: 호주산)	
민트 완두콩 수프 (🍷🥗)	
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 (🍷🥗)	
앤다이크, 사과, 실파, 사워 크림	
해산물 차우더 (🍷🥗)	
관자, 새우, 피망, 양파, 감자, 셀러리, 당근, 마늘 칩, 그린 오일	
저온 조리한 연어 (🍷🥗)	
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 (X) 글루텐 무함유 (🍷) 견과류 무함유 (🥗) 유제품 무함유 ☆ 시그니처 메뉴

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