

Special Set Menu

₩50,000 | per person

오늘의 샐러드
Today's Salad

일품요리
A La Carte

식사
Main Menu

후식
Dessert

특정 음식에 알레르기가 있으신 경우 사전에 미리 말씀해 주시기 바랍니다.
밥(쌀, 보리)과 배추김치(배추, 고추가루)는 국내산을 사용합니다.

일품요리

A La Carte

제주 흑돼지 등심 탕수육

Deep-fried Black Pork Sir Loin with Sweet and Sour Sauce

돼지고기: 국내산

or

챗스테이크와 치즈 갈릭 브레드

Chop Steak and Cheese Garlic Bread

소고기: 미국산

or

훈제 갈비와 치즈 플래터

Smoked Pork Rib and Cheese Platter

훈제 돼지갈비: 미국산

or

사천식 닭날개 튀김

Sichuan-style Fried Chicken Wings with Spicy sauce

닭고기: 국내산

식사

Main Menu

제주 은갈치 조림

Braised Cutlassfish

갈치: 국내산

or

대구 매운탕

Spicy Codfish Stew

대구: 러시아산 새우: 말레이시아산 미더덕: 국내산

두부(콩): 외국산(미국, 중국, 인도 등)

or

통오징어 삼겹 두루치기

Stir-fried Pork Belly and Whole Squid

돼지고기, 오징어: 국내산

or

돼지갈비 김치전골

Pork Rib and Kimchi Hot Pot

두부(콩): 외국산(미국, 중국, 인도 등) 돼지고기, 김치(배추, 고춧가루): 국내산

특정 음식에 알레르기가 있으신 경우 사전에 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

밥(쌀, 보리)과 배추김치(배추, 고춧가루)는 국내산을 사용합니다.

Korean Set Menu

양념갈비와 된장 칼국수

Grilled Marinated Beef Ribs

and

Soybean Paste Noodle Soup

소고기(갈비):미국산

for 1 person: 250g

₩50,000 | per person

특정 음식에 알레르기가 있으신 경우 사전에 미리 말씀해 주시기 바랍니다.
밥(쌀, 보리)과 배추김치(배추, 고추가루)는 국내산을 사용합니다.

Korean Set Menu

애경 (愛敬) 반상

Korean Traditional Course Menu

₩45,000 | per person

연어, 아보카도와 버섯 샐러드
Salmon, Avocado and Mushroom Salad
연어: 노르웨이산

제철 활어회와 무침
Halibut and Spicy Sashimi Salad
광어: 국내산

복분자 닭다리살 구이와 고추장 소스
Baked Drumsticks Marinated with Raspberry and Red Pepper Paste Sauce
닭고기: 국내산

황태 더덕 강정
Sweet and Sour Dried Pollack and Mountain Herb
황태: 러시아산

LA갈비구이와 나박김치
Grilled Marinated Beef Ribs and Watery Kimchi
소고기: 미국산 김치(무): 국내산

돌솥밥과 생선구이
Hot-pot Rice and Grilled Mackerel
고등어: 노르웨이산 두부(콩): 외국산(미국, 중국, 인도 등)

후식
Dessert

특정 음식에 알레르기가 있으신 경우 사전에 미리 말씀해 주시기 바랍니다.
밥(쌀, 보리)과 배추김치(배추, 고추가루)는 국내산을 사용합니다.

Chinese Set Menu

₩55,000 | per person

단호박 크림스프와 돌문어 냉채
Pumkin Cream Soup and Octopus Salad
문어: 국내산

유린기
Fried Chicken with Garlic and Soy Sauce
닭고기: 국내산

칠리소스 왕새우
Fried Prawn with Chili Sauce
새우: 베트남산

난자완스
Braised Beef Meatballs
소고기: 미국산 돼지고기: 국내산

식사

트러플 오일 짜장면
Black Bean Sauce Noodles with Truffle Oil
소고기: 호주산 돼지고기: 국내산

or

게살볶음밥
Crab Meat Fried Rice
게살: 국내산

계절 과일
Seasonal Fruit

특정 음식에 알레르기가 있으신 경우 사전에 미리 말씀해 주시기 바랍니다.
밥(쌀, 보리)과 배추김치(배추, 고추가루)는 국내산을 사용합니다.

일품 요리 A la carte

제주 흑돼지 등심 탕수육 Deep-fried Black Pork Sir Loin with Sweet and Sour Sauce 돼지고기: 국내산	₩ 70,000
참스테이크와 치즈 갈릭 브레드 Chop Steak and Cheese Garlic Bread 소고기: 미국산	₩ 70,000
훈제 갈비와 치즈 플래터 Smoked Pork Rib and Cheese Platter 훈제 돼지갈비: 미국산	₩ 70,000
사천식 닭날개 튀김 Sichuan-style Fried Chicken Wings with Spicy sauce 닭고기: 국내산	₩ 60,000

식사 Main Menu

제주 은갈치 조림 Braised Cutlassfish 갈치: 국내산	₩120,000
대구 매운탕 Spicy Codfish Stew 대구: 러시아산 새우: 말레이시아산 두부(콩): 외국산(미국, 중국, 인도 등) 미더덕: 국내산	₩100,000
통오징어 삼겹 두루치기 Stir-fried Pork Belly and Whole Squid 돼지고기, 오징어: 국내산	₩100,000
돼지갈비 김치전골 Pork Rib and Kimchi Hot Pot 두부(콩): 외국산(미국, 중국, 인도 등) 돼지고기, 김치(배추, 고춧가루): 국내산	₩ 90,000

특정 음식에 알레르기가 있으신 경우 사전에 미리 말씀해 주시기 바랍니다.
밥(쌀, 보리)과 배추김치(배추, 고춧가루)는 국내산을 사용합니다.