

조식 Breakfast

서양식 조찬 ₩23,000

American Breakfast

소시지(돼지고기): 외국산(미국, 벨기에, 스페인)

베이컨: 외국산(스페인, 덴마크, 아일랜드) 계란: 국내산

중부 국밥 ₩16,000

Beef and Mushroom Soup

양지, 사태: 호주산 육수(사골): 국내산

생굴 백합 미역국 ₩16,000

Seaweed Soup with Oyster and Clam

백합: 중국산 굴: 국내산

특정 음식에 알레르기가 있으신 경우 사전에 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

밥(쌀, 보리)과 배추김치(배추, 고추가루)는 국내산을 사용합니다.

중 · 석식 Lunch & Dinner

LA갈비구이와 된장찌개 Grilled Marinated Beef Ribs and Soybean Paste Stew 소고기: 미국산 두부(콩): 외국산(미국, 중국, 인도 등)	₩28,000
스테이크 오프라이스 Beef Omelet Rice 소고기: 미국산 계란: 국내산	₩24,000
팔진 덮밥 Braised Seafood and Vegetables on Steamed Rice 갑오징어, 주꾸미: 베트남산 해삼: 필리핀산 관자: 중국산 참소라: 터키산 전복: 국내산 새우: 페루산	₩22,000
제철 해산물 푹배기 Seafood Stew in a Hot Pot 갑오징어, 주꾸미: 베트남산 백합: 중국산 새우: 말레이시아산 두부(콩): 외국산(미국, 중국, 인도 등) 해삼: 필리핀산 전복, 미더덕: 국내산	₩22,000
생굴 짬뽕 Spicy Oyster Noodle Soup 새우: 페루산 해삼: 필리핀산 생굴, 오징어: 국내산	₩19,000
정선 곤드레 강된장 돌솥비빔밥 Korean Thistle Hot Pot Bibimbap with Soybean Paste Sauce 소고기: 미국산 두부(콩): 외국산(미국, 중국, 인도 등)	₩19,000
청국장 정식 Rich Soybean Paste Stew and Grilled Mackerel 소고기: 미국산 두부(콩): 외국산(미국, 중국, 인도 등) 고등어: 노르웨이산 김치(배추, 고춧가루): 국내산	₩18,000

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

Korean Set Menu

애경(愛敬)반상

1人 45,000원

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

1人 55,000원

단호박 크림스프와 돌문어 냉채
Pumpkin 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 ₩70,000
Deep-fried Black Pork Sir Loin with Sweet and Sour Sauce
돼지고기: 국내산

잡스טי이크와 치즈 갈릭 브레드 ₩70,000
Chop Steak and Cheese Garlic Bread
소고기: 미국산

훈제 갈비와 치즈 플래터 ₩70,000
Smoked Pork Rib and Cheese Platter (1인분 150g)
훈제 돼지갈비: 미국산

사천식 닭날개 튀김 ₩60,000
Sichuan-style Fried Chicken Wings with Spicy Sauce
닭고기: 국내산

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

식사 Main Menu

제주 은갈치 조림 ₩120,000
Braised Cutlassfish
갈치: 국내산

대구 매운탕 ₩100,000
Spicy Codfish Stew
대구: 러시아산 새우: 말레이시아산
두부(콩): 외국산(미국, 중국, 인도 등) 미더덕: 국내산

통오징어 삼겹 두루치기 ₩100,000
Stir-fried Pork Belly and Whole Squid
돼지고기, 오징어: 국내산

돼지갈비 김치전골 ₩90,000
Pork Rib and Kimchi Hot Pot
두부(콩): 외국산(미국, 중국, 인도 등) 돼지고기, 김치(배추, 고춧가루): 국내산

양념갈비와 된장 칼국수 ₩50,000
Grilled Marinated Beef Ribs and Soybean Paste Noodle Soup (1인 기준)
소고기(갈비): 미국산 (1인분:250g)

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