

조식 Breakfast

서양식 조찬 ₩27,000

American Breakfast

소시지(돼지고기): 외국산(미국, 벨기에, 스페인)

베이컨: 외국산(스페인, 덴마크, 아일랜드) 계란: 국내산

중부 국밥 ₩18,000

Beef and Mushroom Soup

양지, 사태: 호주산 옥수(사골): 국내산

올갱이 된장국 ₩18,000

Snail Soybean Paste Soup

올갱이: 국내산

소고기 미역국 ₩18,000

Beef and Seaweed Soup

소고기: 호주산

특정 음식에 알레르기가 있으신 경우 사전에 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

밥(쌀, 보리)과 배추김치(배추, 고추가루)는 국내산을 사용합니다.

중 · 석식 Lunch & Dinner

특선 수육 갈비탕 Beef Rib Soup 소고기(갈비): 미국산 사태: 호주산	₩25,000
등심 돈까스와 냉모밀 Pork Sirloin Cutlet and Cold Buckwheat Noodles 돼지고기: 국내산	₩25,000
스테이크 오프라이스 Beef Omelet Rice 소고기: 미국산 계란: 국내산	₩24,000
자연 송이 팔진 덮밥 Braised Seafood and Vegetables on Steamed Rice 갑오징어, 새우, 주꾸미: 베트남산 해삼: 필리핀산 관자: 중국산 참소라: 터키산 전복: 국내산	₩24,000
남해 멸치 찜밥 Anchovy Soybean Paste with Vegetables and Steamed Rice 멸치: 국내산	₩22,000
열무 불고기 비빔밥 Bulgogi Bibimbap with Young Radish Kimchi 소고기: 미국산	₩20,000
청국장 정식 Rich Soybean Paste Stew and Grilled Mackerel 소고기: 미국산 두부(콩): 외국산(미국, 중국, 인도 등) 고등어: 노르웨이산 김치(배추, 고춧가루): 국내산	₩20,000

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 50,000원

훈제 오리 야채쌈과 새싹삼
Smoked Duck and Green Vegetables
오리: 중국산

계절회와 전복 물회
Seasonal Sashimi and Cold Raw Abalone Soup
우럭: 중국산 광어, 전복: 국내산

장어구이
Grilled Eel
장어: 중국산 김치(배추, 고춧가루): 국내산

가지 연근 표고 강정
Glazed Fried Eggplant, Lotus Roots and Shiitake Mushroom

LA갈비와 물김치
Grilled Marinated Beef Ribs and Watery Kimchi
소고기: 미국산

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

후식
Dessert

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

Chinese Set Menu

1人 70,000원

삼품냉채

Three Kinds of Cold Dish

새우: 베트남산 관자: 중국산 전복: 국내산

주방장 특선 스프

Chef's Special Soup

전가복

Stir-fried Assorted Seafood and Vegetables

갑오징어, 새우, 주꾸미: 베트남산 해삼: 필리핀산

참소라: 터키산 전복: 국내산

칠리소스 왕새우

Fried Prawn with Chili Sauce

새우: 베트남산

흑후추 소고기 볶음

Stir-fried Beef with Black Pepper

소고기: 미국산

식사

유니 짜장면

Black Bean Sauce Noodle

돼지고기: 국내산

or

짬뽕

Spicy Noodle Soup

새우: 베트남산 오징어: 국내산

후식

Dessert

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

한우사태 전복 냉채 Chilled Beef Shank and Abalone Platter 소고기(사태), 전복, 백김치: 국내산	₩90,000
챗스테이크와 치즈 갈릭 브레드 Chop Steak and Cheese Garlic Bread 소고기: 미국산	₩90,000
훈제 갈비와 치즈 플래터 Smoked Pork Rib and Cheese Platter 훈제 돼지갈비: 미국산	₩80,000 (1인분 150g)
흑돼지 등심 탕수육 Deep-fried Black Pork Sirloin with Sweet and Sour Sauce 돼지고기: 국내산	₩70,000
사천식 닭날개 튀김 Sichuan-style Fried Chicken Wings with Spicy Sauce 닭고기: 국내산	₩70,000
연어 샐러드 Salmon Salad 연어: 노르웨이	₩60,000

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

식사 Main Menu

영양 능이 닭백숙 Whole Chicken Soup with Neungi Mushrooms 닭고기: 국내산	₩140,000
제주 은갈치 조림 Braised Cutlassfish 갈치: 국내산	₩120,000
갈비 해물전골 Beef Rib and Seafood Hot Pot 소고기(갈비): 미국산 사태: 호주산 낙지: 중국산 주꾸미, 새우, 갑오징어: 베트남산	₩120,000
통오징어 삼겹 두루치기 Stir-fried Pork Belly and Whole Squid 돼지고기, 오징어: 국내산	₩100,000
통삼겹 김치전골 Pork Belly and Kimchi Hot Pot 두부(콩): 외국산(미국, 중국, 인도 등) 돼지고기, 김치(배추, 고춧가루): 국내산	₩100,000
양념갈비와 냉모밀 Grilled Marinated Beef Ribs and Cold Buckwheat Noodles 소고기(갈비): 미국산	₩55,000 (1인 기준) (1인분:250g)

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