

# Special Set Menu

₩55,000 | 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

한우사태 전복 냉채  
Chilled Beef Shank and Abalone Platter  
소고기(사태), 전복, 백김치: 국내산

or

챱스테이크와 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

제주 흑돼지 등심 탕수육  
Deep-fried Black Pork Sirloin with Sweet and Sour Sauce  
돼지고기: 국내산

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

갈비 해물전골  
Beef Rib and Seafood Hot Pot  
소고기(갈비): 미국산 사태: 호주산 낙지: 중국산 주꾸미, 새우, 갑오징어: 베트남산

or

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

or

통삼겹 김치전골  
Pork Belly and Kimchi Hot Pot  
두부(콩): 외국산(미국, 중국, 인도 등) 돼지고기, 김치(배추, 고춧가루): 국내산

# Korean Set Menu

양념갈비와 된장 칼국수

Grilled Marinated Beef Ribs  
and  
Soybean Paste Noodle Soup

소고기(갈비):미국산

for 1 person: 250g

₩55,000 | 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

₩50,000 | per person

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

₩70,000 | per person

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 관자: 중국산 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: 노르웨이산	₩60,000

## 식사 Main Menu

영양 능이 닭백숙 Whole Chicken Soup with Neungi Mushrooms 닭고기, 전복: 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