

## 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 육수(사골): 국내산

울갱이 된장국 ₩18,000

a

울갱이: 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 ₩25,000  
Beef Rib Soup  
소고기(갈비): 미국산 사태: 호주산

등심 돈까스와 냉모밀 ₩25,000  
Pork Sirloin Cutlet and Cold Buckwheat Noodles  
돼지고기: 국내산

스테이크 오므라이스 ₩24,000  
Beef Omelet Rice  
소고기: 미국산 계란: 국내산

자연 송이 팔진 덮밥 ₩24,000  
Braised Seafood and Vegetables on Steamed Rice  
갑오징어, 새우, 주꾸미: 베트남산 해삼: 필리핀산  
관자: 중국산 참소라: 터키산 전복: 국내산

a

남해 멸치 찜밥 ₩22,000  
Anchovy Soybean Paste with Vegetables and Steamed Rice  
멸치: 국내산

열무 불고기 비빔밥 ₩20,000  
Bulgogi Bibimbap with Young Radish Kimchi  
소고기: 미국산

청국장 정식 ₩20,000  
Rich Soybean Paste Stew and Grilled Mackerel  
소고기: 미국산 두부(콩): 외국산(미국, 중국, 인도 등)  
고등어: 노르웨이산 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

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 장정  
Glazed Fried Eggplant, Lotus Roots and Shiitake Mushroom

a  
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 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
참스테이크와 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	₩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

\*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 ₩140,000  
Whole Chicken Soup with Neungi Mushrooms  
닭고기, 전복: 국내산

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

갈비 해물전골 ₩120,000  
Beef Rib and Seafood Hot Pot  
소고기(갈비): 미국산 사태: 호주산 낙지: 중국산  
주꾸미, 새우, 갑오징어: 베트남산

통오징어 삼겹 두루치기 ₩100,000  
a  
돼지고기, 오징어: 국내산

통삼겹 김치전골 ₩100,000  
Pork Belly and Kimchi Hot Pot  
두부(콩): 외국산(미국, 중국, 인도 등) 돼지고기, 김치(배추, 고춧가루): 국내산

양념갈비와 된장 칼국수 ₩55,000  
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.