



# 심비디움

CYMBIDIUM  
PREMIUM KOREAN RESTAURANT

고객님만을 위한 특별한 코스메뉴 구성도 가능합니다.  
원하시는 특별메뉴는 사전 상담 바랍니다.  
(10만원이상, 최소 3일전 상담)



## 바닷가재 코스

Lobster Course

오늘의 스프

Today's Soup

사시미(모듬회+해초쌈)

Assorted Raw Fish

바닷가재 찜

1인 1미 / 1인기준 500g 내외 제공

Steamed Lobster

튀김

Tempura

지리탕

Clear Soup with Lobster

알밥

Hot-Pot Rice with Fish Roe

후식

Dessert

2인세트 138,000

3인세트 207,000

4인세트 276,000

※ 상기 메뉴는 2인이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다.  
\* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.  
\* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

# 주방장 추천코스

138,000

Course Chef's Recommendation

사전에약(3일전)으로 제공되는 메뉴입니다.

주전부리

Pre-dinner Snacks

양송이 앙쿠르트 스프

Button Mushroom Encroute Soup

연어샐러드

( / )

Mixed Salmon & Vegetable Salad

최고급 모듬회 도로 2ps, 메카2ps, 참돔2ps

( / , / , / )

Assorted Top-quality Raw Fish  
(Tuna, Sea-bream)

도빙무시

Dobinmushi

한우 떡갈비와 인삼구이

Korean Beef "Tteok-galbi"  
& Roasted Ginseng

은대구 구이와 장어 고추장 양념 구이

( / )

Broiled Black Cod & Broiled Fresh-  
Water Eel w/Red Pepper Paste Sauce

쇠고기 등심구이

( / 80g)

Grilled Korean Beef Rib Eye

제주 은갈치 구이와 솔밥 또는 누룽지 선택

( / )

Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup  
& Grilled Beltfish from Jeju

오늘의 후식

Today's Dessert

식혜

Korean Sweet Rice Punch

※ 상기 메뉴는 2인 이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

\* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

\* 김치 (배추/국내산, 고춧가루/국내산)

# A 코스

108,000

A Course

주전부리

Pre-dinner Snacks

계절죽

Seasonal Soup

연어샐러드

( / )

Mixed Salmon & Vegetable Salad

고급 모듬회 메카 1ps, 참돔 2ps, 광어 2ps

( / , / , / )

Assorted Top-quality Raw Fish  
(Tuna, Sea-bream, Halibut)

도빙무시

Dobinmushi

한우 떡갈비와 인삼구이

Korean Beef "Tteok-galbi"  
& Roasted Gingseng

매콤한 소스를 곁들인 완도산 전복구이

Stir-fried Abalone w/Spicy Sauce

갈비본살 양념과 버섯돌판구이

( / 110g)

On Stone-braised Boneless Beef  
Shorted Ribs w/Mushroom

제주 은갈치 구이와 솔밥 또는 누룽지 선택

( / )

Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup  
& Grilled Beltfish from Jeju

오늘의 후식

Today's Dessert

식혜

Korean Sweet Rice Punch

※ 상기 메뉴는 2인 이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다.  
\* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.  
\* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

# B 코스

88,000

B Course

주전부리

Pre-dinner Snacks

계절죽

Seasonal Soup

모듬 해산물 냉채

Cold Assorted Seafood Salad

고급 모듬회 메카1ps, 참돔2ps, 광어2ps  
( / , / , / )

Assorted Top-quality Raw Fish  
(Tuna, Sea-bream, Halibut)

도빙무시

Dobinmushi

전복 어향소스볶음과 장어데리야끼

Stir-fried Abalone w/Fish Scent Sauce  
& Freshwater Eel Teriyaki

숯불에 구운 양갈비와 LA갈비 새싹삼  
( / 산 90g, LA / 130g)

Charcoal Grilled Lambchop  
w/Sprouts Ginseng

인삼 야채 새우튀김

Fried Ginsengs, Vegetables & Shrimp

조기구이와 솔밥 또는 누룽지 선택  
( / )

Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup  
& Grilled Yellow Corbina

오늘의 후식

Today's Dessert

식혜

Korean Sweet Rice Punch

※ 상기 메뉴는 2인 이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다.  
\* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.  
\* 김치 (배추/국내산, 고춧가루/국내산)

# C 코스

68,000

C Course

주전부리

Pre-dinner Snacks

전복죽

Abalone Porridge

모듬 해산물 냉채

Cold Assorted Seafood Salad

고급 모듬회 참치 2ps, 참돔 2ps, 광어 2ps  
( / , / , / )

Assorted Top-quality Raw Fish  
(Tuna, Sea-bream, Halibut)

도빙무시

Dobinmushi

전복 어향소스볶음

Stir-fried Abalone w/Fish Scent Sauce

궁중갈비찜

( / 150g)

Braised Beef Short Ribs, Royal Style

새우와 야채 튀김

Fried Shrimp & Vegetables

조기구이와 솔밥 또는 누룽지 선택  
( / )

Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup  
& Grilled Yellow Corbina

오늘의 후식

Today's Dessert

식혜

Korean Sweet Rice Punch

※ 상기 메뉴는 2인 이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

\* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

\* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

# 정식메뉴

가

Set Menu

제주 은갈치구이 정식 ( / ) 45,000  
Grilled Beltfish from Jeju

제주 옥돔구이 정식 ( / ) 45,000  
Grilled Tilefish from Jeju

갈비본살구이 정식 ( / 200g) 45,000  
Braised Boneless Beef Shorted Ribs

보리굴비 구이 정식 ( / ) 33,000  
Dried Yellow Corbina Aged in Barly Rice

갈비찜과 우렁강된장 정식 ( / 200g) 30,000  
Braised Beef Short Ribs & Soybean Paste Stew w/Fresh Snail

민물장어덮밥 정식 ( / ) 31,000  
Stir-fried Freshwater Eel w/Steamed Rice

※ 상기 메뉴는 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

\* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

\* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

# 단품류

정식 또는 코스메뉴 이용 시 추가 주문 가능한 메뉴입니다.

A La Carte

**숯불에 구운양갈비와 새싹삼** 43,000  
Charcoal Grilled Lambchop w/Sprouts Ginseng  
( / 440g)

**보리굴비 구이** 25,000  
Dried Yellow Corbina Agedin Barly Rice  
( / )

**궁중갈비찜** 28,000  
Braised Beef Short Ribs, Royal Style  
( / 400g)

**LA갈비와 새싹삼** 28,000  
Korean Style Broiled Beef Short Ribs w/Sprout Ginseng  
(LA / 350g)



# 내고향 향토주류



**초특선** ₩89,000  
Cho Teug Seon (700ml)



**오크젠** ₩29,000  
Oakzen (500ml)



**제왕** ₩29,000  
Je Wang (375ml)



**화랑** ₩14,000  
Hwa Rang (375ml)



**참소주** ₩6,000  
Cham So ju (360ml)



**소주왕 금복주** ₩6,000  
So Ju Wang Geumbokju (360ml)



**제로투** ₩6,000  
ZERO2 (So Ju) (360ml)

## 한국전통주

## TRADITIONAL KOREAN LIQUOR

**화요 25%**  
Hwayo (375ml)

₩29,000

**설중매**

Sul Joong Mae (380ml)

₩15,000

**청하**  
Chung Ha (300ml)

₩10,000

**소주 (참이슬)**

₩6,000

## 일본주

## JAPANESE SAKE

**히레사케** Hire Sake (Glass)

₩9,000

**사케** Sake (Glass)

₩7,000

## 맥주

## BEER

**테라**  
TERRA (330ml)

₩6,000

**음료**  
Soft Drink

₩4,000

**하이트/카스**  
HITE/CASS (330ml)

₩6,000

심비디움

CYMBIDIUM  
PREMIUM KOREAN RESTAURANT