

고객님만을 위한 특별한 코스메뉴 구성도 가능합니다. 원하시는 특별메뉴는 사전 상담 바랍니다. (14만원이상, 최소 3일전 상담)



바닷가재 코스

Lobster Course

오늘의 스프 Today's Soup

사시미(모듬회+해초쌈) Assorted Raw Fish

바닷가재 점 Steamed Lobster 1인 1미 / 1인기준 500g 내외 제공

튀김 Tempura

지리탕 Clear Soup with Lobster

알밥 Hot-Pot Rice with Fish Roe

후식 Dessert

2인세트 196,000

3인세트 294,000

4인세트 392,000

※ 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

사전예약(3일전)으로 제공되는 메뉴입니다.

주전부리

(누룽지:국내산)

양송이 앙쿠르트 스프

견과류 그린샐러드

최고급 모등회 도로 2ps. 메카2ps. 농어2ps (도로/이탈리아산, 메카/대만산, 농어/중국산)

은대구 구이와 장어 고추장 양념 구이

도빙무시

차돌박이 구이

(장어/국내산)

쇠고기 등심구이 (쇠고기/한우 80g)

(은갈치/제주산)

식혜 (쌀/국내산)

오늘의 후식

Pre-dinner Snacks

Button Mushroom Encroute Soup

Nuts Green Salad

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

Dobinmushi

Chadolbagi – Korean Grilled Beef Brisket

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

Grilled Korean Beef Rib Eye

제주 은갈치 구이와 솥밥 또는 누룽지 선택 Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup & Grilled Beltfish from Jeju

Today's Dessert

Korean Sweet Rice Punch

※ 상기 메뉴는 2인이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다. * 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

A 코스

118,000

Course "A"

주전부리

Pre-dinner Snacks

(누룽지:국내산)

계절죽

Seasonal Soup

견과류 그린샐러드

Nuts Green Salad

고급 모둠회 메카 1ps, 농어 2ps, 광어 2ps (메카/대만산, 농어/중국산, 광어/국내산)

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

도빙무시

Dobinmushi

차돌박이 구이

Chadolbagi – Korean Grilled Beef Brisket

완도산 전복버터구이

Stir-fried Abalone with Butter

(전복/국내산)

갈비본살 양념과 버섯돌판구이

(갈비살/미국산 110g)

On Stone-braised Boneless Beef Shorted Ribs w/Mushroom

제주 은갈치 구이와 솥밥 또는 누룽지 선택 Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup

(은갈치/제주산)

& Grilled Beltfish from Jeju

오늘의 후식

Today's Dessert

식혜

Korean Sweet Rice Punch

(쌀/국내산)

※ 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)

B 코스

98,000

Course "B"

주전부리

Pre-dinner Snacks

(누룽지:국내산)

계절죽

Seasonal Soup

견과류 그린샐러드

Nuts Green Salad

고급 모둠회 메카1ps, 농어2ps, 광어2ps (메카/대만산, 농어/중국산, 광어/국내산)

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

도빙무시

Dobinmushi

전복, 새우 버터구이

(전복/국내산, 장어/국내산)

Grilled Abalone and Shrimp with Butter

숯불에 구운 양갈비와 LA갈비 새싹삼

(양갈비/호주산 90g. LA갈비/미국산 130g)

Charcoal Grilled Lambchop w/Sprouts Ginseng

인삼 야채 새우튀김

Fried Ginsengs, Vegetables & Shrimp

조기구이와 솥밥 또는 누룽지 선택 (조기/시에라리온, 기니아, 누룽지/국내산)

Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup & Grilled Yellow Corbina

오늘의 후식

Today's Dessert

식혜

Korean Sweet Rice Punch

(쌀/국내산)

※ 상기 메뉴는 2인이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다. * 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

C 코스

78,000

Course "C"

주전부리

Pre-dinner Snacks

(누룽지:국내산)

전복죽

Abalone Porridge

(전복/국내산)

견과류 그린샐러드

Nuts Green Salad

고급 모둠회 ^{참치 2ps, 농어 1ps, 광어 2ps} (참치/원양산, 농어/중국산, 광어/국내산)

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

도빙무시

Dobinmushi

전복, 새우 버터구이

(전복/국내산)

Grilled Abalone and Shrimp with Butter

LA갈비와 버섯구이

(우갈비/호주산 150g)

LA Galbi & Grilled Mushrooms

새우와 야채 튀김

Fried Shrimp & Vegetables

조기구이와 솥밥 또는 누룽지 선택 Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup

& Grilled Yellow Corbina

(조기/시에라리온, 기니아, 누룽지/국내산)

Today's Dessert

오늘의 후식

식혜

Korean Sweet Rice Punch

(쌀/국내산)

※ 상기 메뉴는 2인이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다. * 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

스몰웨딩/돌잔치 祝 코스

138,000

Course "Choouk"

궁중잡채

Korean Traditional Chop Suey, Royal Style

아보카도와 야채샐러드

Avocado & Green Vegetable Salad

쇠고기 육회

(쇠고기/호주산 80g)

Korean Style Beef Tartare

생연어 치즈 카나페

Fresh Salmon & Cheese Canapés

양송이 버섯앙쿠르트 스프

Button Mushroom Encroute Soup

최고급 모둠회 도로 2ps, 농어 2ps, 광어 1ps (도로/이탈리아산, 농어/중국산, 광어/국내산)

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

도빙무시

Dobinmushi

갈비본살 돌판구이

(갈비살/미국산 110g)

On Stone-braised Boneless Beef Shorted Rib

랍스터 델미도르

Lobster Thermidor

수삼과 야채튀김

Fried Fresh Ginseng & Vegetables

제주 은갈치 구이와 솥밥 또는 누룽지 선택 Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup

(은갈치/제주산)

& Grilled Beltfish from Jeju

오늘의 후식

Today's Dessert

식혜

Korean Sweet Rice Punch

(쌀/국내산)

※ 상기 메뉴는 2인이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다. * 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

스몰웨딩/돌잔치 福 코스

128,000

Course "Bok"

궁중잡채

Korean Traditional Chop Suey, Royal Style

아보카도와 야채샐러드

Avocado & Green Vegetable Salad

쇠고기 육회

Korean Style Beef Tartare (쇠고기/호주산 80g)

생연어 치즈 카나페

Fresh Salmon & Cheese Canapés

완도산 전복죽

(전복/국내산)

Fresh Abalone Porridge

최고급 모둠회 메카 2ps,농어 2ps,광어 1ps (메카/대만산, 농어/중국산, 광어/국내산)

도빙무시 Dobinmushi

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

등심 너비아니 구이

(등심/호주산 100g)

Grilled Slice Beef Sirlone, Korean Style

완도산 전복버터구이와 민물장어구이

(장어/국내산)

Stir-fried Abalone & Freshwater Eel Teriyaki

새우와 야채튀김

Fried Shrimp & Vegetables

제주 은갈치 구이와 솥밥 또는 누룽지 선택 Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup

(은갈치/제주산)

& Grilled Beltfish from Jeju

Today's Dessert

오늘의 후식

Korean Sweet Rice Punch

식혜 (쌀/국내산)

※ 상기 메뉴는 2인이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다. * 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

상견례 相 코스

128,000

Course "Sang"

주전부리

(누룽지:국내산)

Pre-dinner Snacks

계절죽

Seasonal Soup

최고급 모둠회 도로 2ps, 농어 2ps, 광어 2ps (도로/이탈리아산, 농어/중국산, 광어/국내산)

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

도빙무시

Dobinmushi

은대구 구이와 장어 고추장 양념 구이 (장어/국내산)

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

완도산 전복버터구이 (전복/국내산)

Stir-fried Abalone with Butter

한우등심과 버섯돌판구이

(한우등심 80g)

On Stone-braised Korea Beef Sirloin w/Mushroom

제주 은갈치 구이와 솥밥 또는 누룽지 선택 Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup (은갈치/제주산)

& Grilled Beltfish from Jeju

오늘의 후식

Today's Dessert

식혜 (쌀/국내산)

Korean Sweet Rice Punch

※ 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)

상견례 禮 코스

108,000

Course "Ye"

주전부리

(누룽지:국내산)

Pre-dinner Snacks

계절죽

Seasonal Soup

최고급 모둠회 메카 1ps, 농어 2ps, 광어 2ps

(메카/대만산, 농어/중국산, 광어/국내산)

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

도빙무시

Dobinmushi

한우 떡갈비와 인삼구이

Korean Beef Tteok-galbi & Roasted Gingseng

완도산 전복버터구이

(전복/국내산)

Stir-fried Abalone with Butter

갈비본살 양념과 버섯돌판구이

(갈비살/미국산 110g)

On Stone-braised Boneless Beef Shorted Ribs w/Mushroom

제주 은갈치 구이와 솥밥 또는 누룽지 선택 Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup & Grilled Beltfish from Jeju

(은갈치/제주산)

오늘의 후식

Today's Dessert

식혜

Korean Sweet Rice Punch

(쌀/국내산)

※ 상기 메뉴는 2인이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다. * 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

한식 정식메뉴

Set Menu

제주 은갈치구이 정식 (은갈치/제주산) Grilled Beltfish from Jeju	45,000
제주 옥돔구이 정식 (옥돔/제주산) Grilled Tilefish from Jeju	45,000
갈비본살구이 정식 (갈비살/미국산 200g) Braised Boneless Beef Shorted Ribs	45,000
보리굴비 구이 정식 (보리굴비/부세 중국산) Dried Yellow Corbina Aged in Barly Rice	35,000
갈비찜과 우렁강된장 정식 (갈비/호주산 200g) Braised Beef Short Ribs & Soybean Paste Stew w/Fresh	
민물장어덮밥 정식 (장어/국내산) Stir-fried Freshwater Eel w/Steamed Rice	35,000

* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

※ 상기 메뉴는 10%의 부가세가 포함된 것입니다. * 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

추가메뉴

정식 또는 코스메뉴 이용 시 추가 주문 가능한 메뉴입니다.

Additional dishes

숯불에 구운양갈비와 새싹삼

53,000

Charcoal Grilled Lambchop w/Sprouts Ginseng (양갈비/호주산 440g)

보리굴비 구이

25,000

Dried Yellow Corbina Agedin Barly Rice (보리굴비/부세 중국산)

궁중갈비찜

28,000

Braised Beef Short Ribs, Royal Style (우갈비/호주산 400g)

LA갈비와 새싹삼

28,000

Korean Style Broiled Beef Short Ribs w/Sprout Ginseng (LA갈비/미국산 350g)

내고향 향토주류





제 왕 Je Wang (375m1)

₩29,000



화 랑 ₩14,000

Hwa Rang (375m1)



참소주

₩7,000

Cham So ju (360m1)



소주왕 금복주 ₩7,000

So Ju Wang Geumbokju (360 m1)



오크젠 (500ml)

₩29,000



제로투 ₩7,000 ZERO2 (So Ju) (360 m1)

한국전통주 TRADITIONAL KOREAN LIQUOR

화요 25%

₩29,000

복분자주

₩20,000

Hwayo (375ml)

....

Bokbunjajoo (375m1)

,

설중매

₩15,000

청하 Chung Ha (300ml) ₩10,000

Sul Joong Mae (380ml)

소 주 (참이슬)

₩7,000

일본주

JAPANESE SAKE

히레사케 Hire Sake (Glass)

₩9,000

사케 Sake (Glass)

₩7,000

맥 주

BEER

테라

₩7,000

음 료

₩4,000

TERRA (330ml)

Soft Drink

하이트/카 스 ₩7,000

HITE/CASS (330ml)

일식 정식메뉴

Set Menu

한우 등심 덮밥 (한우/국내산)

45,000

Grilled Beltfish from Jeju

한우 안창살 덮밥 (한우/국내산)

45,000

Grilled Tilefish from Jeju

* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

※ 상기 메뉴는 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

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