

LUNCH SET

PRIX FIXE LUNCH

A-COURSE ₩ 35,000

B-COURSE ₩ 40,000

C-COURSE ₩ 45,000

TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE

토마토 모짜렐라 치즈

SOUP OF THE DAY

오늘의 수프 (닭고기 육수 : 국내산)

ORGANIC GREEN SALAD

유기농 그린 샐러드

A-COURSE

SEAFOOD SPAGHETTI WITH TOMATO OR CREAM SAUCE

토마토 또는 크림 소스의 해산물 스파게티

B-COURSE

ROASTED LEG OF CHICKEN WITH ARUGULA

아루굴라를 곁들인 닭고기 구이 (닭고기 : 국내산)

C-COURSE

AUSTRALIAN BEEF RIBEYE STEAK

등심 스테이크 (소스와 쇠고기 : 호주산)

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

10% TAX HAS BEEN ADDED

LUNCH B

₩ 55,000

MARINATED LANGOUSTING

청가재 마리네

SOUP OF THE DAY

오늘의 수프 (닭고기 육수 : 국내산)

ORGANIC GREEN SALAD

유기농 그린 샐러드

FISH OF THE DAY WITH VERMOUTH SAUCE

베르뭇 소스의 생선구이 (연어 : 노르웨이산, 도미 : 대만산)

OR (또는)

AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN STEAK

호주산 안심 스테이크 (소스와 쇠고기 : 호주산)

DESSERT OF THE DAY

오늘의 디저트

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

10% TAX HAS BEEN ADDED

A LA CARTE

APPETIZERS

PAN SEARED SEA SCALLOP 가리비 구이	₩ 20,000
RICE WINE FLAVORED ABALONE AND ASPARAGUS 전복과 아스파라거스	₩ 22,000
ASSORTED ANTIPASTI WITH MARINATED LANGOUSTING, SALMON CARPACCIO, SCALLOP CARPACCIO AND TOMATO SALSA 모듬 에피타이저 (청가재 마리네, 노르웨이 훈제 연어, 토마토 살사와 관자 카르파치오)	₩ 25,000

SOUPS & SALADS

SOUP OF THE DAY 오늘의 수프 (닭고기 육수 : 국내산)	₩ 9,000
CLAM CHOWDER 크램 차우더	₩ 13,000
CAESAR SALAD WITH SHRIMP 새우를 곁들인 시저 샐러드	₩ 19,000
ORGANIC GREEN SALAD 유기농 그린 샐러드	₩ 9,000
CAPRESE SALAD 카프레제 샐러드	₩ 19,000
ARTICHOKE, PEAR AND PECORINO CHEESE SALAD 페코리노 치즈와 아티초크, 배 샐러드	₩ 18,000
SEAFOOD AND GRAPEFRUIT SALAD 해산물과 자몽 샐러드	₩ 33,000

10% TAX HAS BEEN ADDED

RISOTTO & PASTAS

FRIED RICE WITH PAN-SEARED KING PRAWNS AND ASSORTED SEAFOOD 왕새우구이와 다양한 해산물을 곁들인 볶음밥 (쌀 : 국내산)	₩ 28,000
SEAFOOD RISOTTO 해산물리조토 (쌀 : 국내산)	₩ 28,000
SPICY SEAFOOD PASTA SPAGHETTI WITH SHRIMP, MUSSELS, CRAB, SQUID AND CLAMS IN SPICY TOMATO SAUCE 토마토 스프에 새우, 꽃게, 모시조개, 갑 오징어, 야채를 넣고 졸인 매콤한 짬뽕식 스파게티 (꽃게 : 바레인산, 갑오징어 : 필리핀산)	₩ 32,000
SEAFOOD SPAGHETTI WITH TOMATO OR CREAM SAUCE 토마토 또는 크림 소스의 해산물 스파게티	₩ 25,000
TRUFFLE PASTA WITH EGG YOLK 트러플 파스타	₩ 32,000
SEA URCHIN PASTA 성게 크림 파스타	₩ 25,000
CLAM AND SHRIMP LINGUINE WITH EXTRA VERGINE OLIVE OIL 엑스트라 버진 올리브오일, 새우, 조개 링귀네 파스타	₩ 24,000

GRILLES

SAUTEED KING PRAWN AND ARTICHOKE WITH CHILI SAUCE 칠리 소스의 왕새우 구이와 아티초크	₩ 26,000
FISH OF THE DAY 오늘의 생선 (연어 : 노르웨이산, 도미 : 대만산)	₩ 28,000
PAN SEARED MEDITERRANEAN BRANZINO WITH WHITE WINE SAUCE 백포도주 소스의 지중해식 농어구이 (농어 : 수입산)	₩ 32,000
KOREAN BEEF TENDERLOIN (1+) STEAK (150G) 국내산 한우 안심 스테이크 (소스와 쇠고기 : 국내산 한우)	₩ 66,000
GRILLED AUSTRALIAN RACK OF LAMB 양갈비 구이(소스와 양갈비 : 호주산)	₩ 58,000
BONE IN STEAK (400G) 미국산 본인 스테이크 (소스 : 호주산, 소고기 : 미국산)	₩ 62,000

10% TAX HAS BEEN ADDED

SIDE DISHES

AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN CHOP STEAK (250G) 호주산 안심 찹 스테이크 (소스와 쇠고기 : 호주산)	₩ 58,000
SAUTEED SAUSAGE AND FRIED CHICKEN 닭고기와 소시지 구이 (돼지고기 : 국내산, 닭고기 : 국내산)	₩ 40,000
FRESH FRUIT AND CHEESE 신선한 과일과 치즈	₩ 45,000
SLICED JAMON, ARUGULA, WALNUT AND PARMESAN CHEESE DRIZZLED WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 호두, 파마산 치즈에 엑스트라 버진 올리브 오일 드레싱을 곁들인 아루굴라 하몽 샐러드 (하몽 : 스페인산)	₩ 35,000
SEAFOOD AND GRAPEFRUIT SALAD WITH 해산물과 자몽 샐러드	₩ 33,000
GAMBAS AL AJILLO WITH BARQUETTE 바게트를 곁들인 감바스 알 아히요	₩ 30,000
BAKED CAMEMBERT CHEESE ON HONEY WITH MIXED SALAD AND BASIL PESTO 바질 페스토와 유기농 야채를 곁들인 구운 까망베르 치즈	₩ 18,000

SWEETS

ASSORTED SEASONAL FRESH FRUIT 신선한 모든 계절 과일	₩ 11,000
AFFOGATO WITH COFFEE & ICE CREAM 아포카토	₩ 10,000
TIRAMISU WITH COFFEE SAUCE 커피 소스를 곁들인 이태리전통 티라미수 케이크	₩ 8,000
CHEESE CAKE 치즈케이크	₩ 8,000

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

10% TAX HAS BEEN ADDED

DI TAVOLA

₩ 280,000
/ 4인 기준

ASSORTED CARPACCIO WITH SEA BREAM, SCALLOP,
SALMON AND LEMON SALSA

모듬 카르파치오 와 (농어, 연어, 관자) 레몬 살사 (농어:국내산, 연어:노르웨이산)

CAESAR SALAD WITH ANCHOVY DRESSING

시저 샐러드

2KIND OF PASTA WITH SEAFOOD TOMATO PENNE OVEN PASTA
& VONGOLE

해산물 토마토 소스를 곁들인 펜네 오븐 파스타 와 붕골레

THREE WAYS MEAT WITH GRILLED LAMB, TENDERLOIN,
CHICKEN AND SEASONAL VEGETABLE

3종류의 메인디쉬, 양 갈비, 소고기안심 스테이크, 치킨 그릴구이와 계절 야채
(양갈비320g : 호주산, 안심 200g : 호주산, 치킨400g : 국내산)

ASSORTED DESSERT WITH TIRAMISU &
CHEESE CAKE AND BLUEBERRY COMPOTE

블루 베리 소스를 곁들인 티라미수와 치즈케익

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

10% TAX HAS BEEN ADDED

DINNER SET

DINNER SET A

₩ 75,000

PROSCIUTTO HAM ASPARAGUS ROLL AND HERB FLAVORED SHRIMP
프로슈토 아스파라거스 롤과 허브 향의 새우 (프로슈토 : 이태리산)

WILD MUSHROOM SOUP

버섯 수프 (닭고기 육수 : 국내산)

SAUTEED SEABREAM WITH WHITE WINE SAUCE

백포도주 소스의 도미구이

GREEN SALAD WITH OLIVE WITH YUZA VINAIGRETTE

유자 베네그렛을 곁들인 올리브 샐러드

SAUTEED AUSTRALIAN RIBEYE STEAK

호주산 립아이 스테이크 (소스와 쇠고기 : 호주산)

PANA COTTA WITH FRESH FRUIT

신선한 과일을 곁들인 판나코타

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

10% TAX HAS BEEN ADDED

CHEF TASTING MENU

₩ 88,000

AMUSE BOUCHE

아뮤즈 부슈

SEABASS CARPACCIO WITH TUNA BELLY

참치와 농어 카르파초

ORANGE LENTIL SOUP WITH RICOTTA CHEESE ON MINT

민트 치즈를 넣은 오렌지 렌틸 수프

LINGUINE WITH OLIVE OIL SAUCE

올리브 오일 소스의 링귀네

AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN

호주산 안심구이 (소스와 쇠고기 : 호주산)

BAKED TART WITH FRESH FRUIT

과일을 곁들인 타르트

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

10% TAX HAS BEEN ADDED

DINNER SET

DINNER SET B

₩ 125,000

AMUSE BOUCHE

아뮤즈 부슈

RICE WINE FLAVORED ABALONE AND ASPARAGUS WITH BALSAMIC SAUCE

발사믹 소스의 전복과 아스파라거스

CLAM CHOWDER WITH CHIVE, PINK PEPPER

차이브와 핑크 페퍼를 곁들인 크램 차우더

PAN SEARED SEA SCALLOP

가리비 구이

SAUTEED SMOKED DUCK BREAST AND FRUIT SALSA

과일 살사를 곁들인 훈제 오리 가슴살 구이 (오리 : 국내산)

ORGANIC ROMAINE LETTUED SALAD WITH BLUE CHEESE

블루치즈를 곁들인 유기농 로메인 샐러드

SAUTEED KOREAN BEEF TENDERLOIN

한우 안심 (소스와 쇠고기 : 한우)

A SELECTION OF CHEESE AND FRUIT

치즈와 과일

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

10% TAX HAS BEEN ADDED