

CHINESE SPECIAL

마늘 간 짜장 | Garlic with Noodles In Thick Black Bean Sauce ₩13,000

짜장, 돈육, 양파, 호박, 새우, 오징어, 오이, 마늘

Black Bean Sauce, Pork, Onion, Green Pumpkin, Shrimp, Squid, Cucumber, Garlic

삼선 짬뽕 | Premium Spicy Seafood Noodles Soup ₩17,000

양파, 배추, 청경채, 당근, 호박, 해삼, 새우, 오징어, 참소라

Onion, Cabbage, Bokchoy, Carrot, Pumpkin, Sea Cucumber, Shrimp, Squid, Shellfish

차돌 짬뽕 | Spicy Seafood Noodles Soup with Beef Brisket ₩20,000

차돌박이, 숙주, 양파, 배추, 청경채, 당근, 호박, 해삼, 새우, 오징어, 참소라

Beef Brisket, Green Bean Sprouts, Onion, Cabbage, Bokchoy, Carrot, Pumpkin, Sea Cucumber, Shrimp, Squid, Shellfish

삼선 볶음밥 | Premium Fried Rice ₩18,000

새우, 오징어, 해삼, 양파, 마늘, 완두콩, 옥수수

Shrimp, Squid, Sea Cucumber, Onion, Garlic, Green Pea, Corn

잡탕 밥 | Assorted Stir-Fried Seafood with Rice ₩23,000

청피망, 홍피망, 청경채, 죽순, 표고, 초고버섯, 영콘, 새우, 오징어, 참소라

Green & Red Bell Pepper, Bokchoy, Bamboo Shoots, Shiitake & Straw Mushroom, Young Corn, Shrimp, Squid, Shellfish

육즙 탕수육 | Fried Sweet & Sour Pork 中 ₩28,000 / 大 ₩42,000

돈등심, 오이, 당근, 목이버섯, 파인애플, 양파

Pork Sirloin, Cucumber, Carrot, Wood Ear Mushroom, Pineapple, Onion

칠리 새우 | Chili Shrimp 中 ₩35,000 / 大 ₩47,000

중새우, 청피망, 홍피망, 양파, 마늘, 대파

Shrimp, Green Bell Pepper, Red Bell Pepper, Onion, Garlic, Leek

팔보채 | Assorted Stir-Fried Seafood and Vegetables 中 ₩60,000 / 大 ₩90,000

청, 홍피망, 청경채, 죽순, 표고, 초고버섯, 새우, 오징어, 참소라, 해삼

Green & Red Bell Pepper, Bokchoy, Bamboo Shoots, Shiitake & Straw Mushroom, Shrimp, Squid, Shellfish, Sea Cucumber

※ 가니쉬는 계절에 따라 변동이 있습니다.

원산지

차돌박이(미국산), 돈육(국내산), 쭈꾸미(베트남), 술방울오징어(중국), 갑오징어(태국, 인도네시아, 베트남), 베이비이끼(베트남), 참소라(멕시코), 찹(국내산), 배추김치(배추(국내산), 고추가루(국내산, 중국산)), 고추가루(국내산, 중국산), 마늘(국내산), 마늘후레이크(중국산)

LUNCH SPECIAL

2인 이상

해물 누룽지 탕

Scorched Rice Soup

새우 칠리

Chili Shrimp

고추 잡채와 화권

Stir-fried Meat Vegetables & Flower Bread

식사 (짜장 또는 짬뽕)

Noodles

후식 (과일 3종)

Dessert

₩ 55,000 Inclusive.

DINNER SPECIAL

2인 이상

오품 냉채

Five Cold Dishes

삭스핀 찜

Shark's Fin Steamed Dish

해삼 전복

Stir-fried Sea Cucumber & Abalone

새우 칠리

Chili Shrimp

통후추 소 안심볶음

Stir-fried Whole Pepper with Beef Tenderloin

식사 (짜장 또는 짬뽕)

Noodles

후식 (과일 3종)

Dessert

₩ 80,000 Inclusive.

DINNER SPECIAL

2인 이상

오품 냉채

Five Cold Dishes

삭스핀 찜

Shark's Fin Steamed Dish

바닷가재 칠리

Chili Lobster

해삼 관자

Stir-fried Sea Cucumber & Scallops

미니 불도장

Mini-Buddha Jumps Over The Wall

식사 (짜장 또는 짬뽕)

Noodles

후식 (과일 3종)

Dessert

₩ 110,000 Inclusive.

원산지

돈육(국내산), 우육(호주산), 우육아롱사태(미국산), 쭈꾸미(베트남), 솔방울오징어(중국), 갑오징어(태국, 인도네시아, 베트남), 베이비이끼(베트남), 참소라(멕시코), 누룽지(중국산), 전복(국내산), 바닷가재(캐나다산), 관자(중국산), 오골계(국내산), 스지(호주산)

저녁 세트 메뉴 | DINNER SET MENU

A SET

갓 구운 수제 빵과 허니 버터

샤워도우, 허브브레드, 포카치아, 허니버터
Shower Dough, Herb Bread, Focaccia, Honey Butter

노르웨이산 수제 훈제연어 밀페유

홈메이드 훈제연어, 새우, 오이, 파프리카, 토마토, 아보카도, 허브
Homemade Smoked Salmon, Shrimp, Cucumber, Paprika, Tomato, Avocado, Herbs

트리플오일을 곁들인 세가지 버섯의 크림스프

양송이, 표고버섯, 포르치니버섯, 크림, 크루통, 우유, 차이브
Tiro Mushroom, Cream, Crouton, Milk, Chives

구운 브리치즈와 캐슈너트, 체리토마토와 제철과일

브리치즈, 바질페스토, 캐슈너트, 체리토마토, 계절과일, 루콜라, 바질오일, 발사믹
Brie, Basil Pesto, Cashew Nut, Cherry Tomato, Seasonal Fruit, Rucola, Basil Oil, Balsamic

프랑스식 달팽이 요리 “에스카르고”

달팽이, 그레이비 소스, 바질오일, 갈릭 파슬리 버터
Snail, Gravy Sauce, Basil Oil, Garlic Parsley Butter

레몬 셔벳

레몬 칩, 애플민트
Lemon Chip, Apple Mint

호주산 프리미엄 양 갈비 스테이크

양갈비구이, 감자, 아스파라거스, 마늘, 토마토, 레드와인소스
Grilled Lamb Chop, Potato, Asparagus, Garlic, Tomato, Red Wine Sauce

OR

호주산 프리미엄 우 안심 스테이크와 캐나다산 바닷가재 그라탕

안심구이, 감자, 아스파라거스, 마늘, 토마토, 비스큐 소스, 바질오일, 발사믹
Grilled Beef Tenderloin, Potato, Asparagus, Garlic, Tomato, Bisque Sauce, Basil Oil, Balsamic

청사과 무스 케이크

애플민트, 크림블
Green Apple Mousse Cake, Applemint, Sweet Crumbles

커피 또는 차

Coffee or Tea

₩ 138,000 Inclusive.

저녁 세트 메뉴 | DINNER SET MENU

B SET

갓 구운 수제 빵과 허니 버터

샤워도우, 허브브레드, 포카치아, 허니버터

Shower Dough, Herb Bread, Focaccia, Honey Butter

과카몰리와 바질페스토, 캐비어를 곁들인 새우

새우, 과카몰리, 리코타, 바질페스토, 캐비어, 샬롯, 허브, 컬리플라워

Shrimp, Ricotta, Basil Pesto, Caviar, Shallot, Herbs, Cauliflower

태안 조개로 만든 차우더 크림스프

조개, 감자, 당근, 베이컨, 우유, 크림

Clam, Potato, Carrot, Bacon, Milk, Cream, Chives

살라미와 햄을 곁들인 오렌지 그린샐러드

살라미, 모타델라, 오렌지, 믹스 샐러드, 컬러토마토, 올리브, 당근

Salami, Motadella, Orang, Mix Salad, Assorted tomato, Olive, Carrot

라즈베리 캐비어와 토마토

라즈베리 캐비어, 체리토마토, 크림치즈, 보코치니

Raspberry Caviar, Cherry Tomato, Cream Cheese, Bococchini

호주산 프리미엄 우 안심 스테이크

안심구이, 감자파베, 아스파라거스, 마늘, 토마토, 레드와인소스

Grilled Beef Tenderloin, Potato, Asparagus, Garlic, Tomato, Red Wine Sauce

OR

노르웨이산 연어스테이크 & 캐나다산 바닷가재 그라탕

연어구이, 감자, 아스파라거스, 마늘, 토마토, 이탈리아안소스, 루꼴라, 비스큐, 바질오일, 발사믹

Grilled Salmon, Potato, Asparagus, Garlic, Tomato, Italian Sauce, Rucola, Bisque, Basil Oil, Balsamic

망고 코코넛

망고 코코넛, 애플민트

Mango Coconut, Applemint, Sweet Crumbles

커피 또는 차

Coffee or Tea

₩92,000 Inclusive.

저녁 세트 메뉴 | DINNER SET MENU

C SET

갓 구운 수제 빵과 허니 버터

샤워도우, 허브브레드, 포카치아, 허니버터

Shower Dough, Herb Bread, Focaccia, Honey Butter

카푸치노를 곁들인 오늘의 크림스프

오늘의 스프, 우유, 크루통, 차이브

Daily Cream Soup Served with croutons, chives.

리코타 치즈와 햄, 새우를 곁들인 그린 샐러드

리코타, 햄, 새우살, 믹스 샐러드, 컬러토마토, 올리브, 오렌지, 오늘의 드레싱

Ricotta, Ham, Shrimp, Mix Salad, Assorted tomato, Olive, Orange, Today's Dressing

호주산 우 등심 스테이크와 구운야채

우 등심구이, 감자, 아스파라거스, 마늘, 토마토, 레드와인소스

Grilled Beef Striploin, Potato, Asparagus, Garlic, Tomato, Red Wine Sauce

크렘뷔릴레와 신선한 과일

크렘뷔릴레와 신선한 과일

Crème Brulee & Seasonal Fruit

커피 또는 차

Coffee or Tea

₩68,000 Inclusive.

※ 가니쉬는 계절에 따라 변동이 있습니다.

원산지

새우(베트남, 말레이시아), 우안심(호주산), 우등심(호주산), 양갈비(호주산)

연어(노르웨이산), 살라미 [돈육(국내산) 우육(호주산)], 초리조(스페인), 하몽(스페인), 모타렐라(돈육(국내산) 우육(호주산))

바지락조개(국내산), 랍스타(캐나다), 베이컨(외국산)

LUNCH SPECIAL

소 불갈비 한상차림 | Grilled Beef Short Ribs with 4 Kind Side Dish ₩42,000

불갈비 1대, 잣소금, 양파, 버섯, 밥, 오늘의 국, 4가지 찬, 과일디저트

Grilled Beef Short Ribs, Pine Nuts, Onion, Mushroom, Steamed Rice,

Daily Soup, 4 Kind Side Dish, Fruits

데리야끼 소스의 민물장어 덮밥 | Hitsu-Mabushi ₩39,000

민물장어1마리, 데리야끼소스, 미소장국, 밥, 김가루, 쪽파, 와사비, 초생강, 무순, 과일디저트

Fresh Water Eel, Teriyaki Sauce, Miso Soup, Steamed Rice, Seaweed, Spring Onion,

Wasabi, Ginger Pickle, Daikon Sprouts, Fruits

수제 햄버거와 감자 튀김 | Home Made Beef Hamburger with French Fries ₩25,000

버거패티(우:호주산), 로메인, 토마토, 구운양파, 베이컨, 슬라이스 치즈

Burger Patty(Beef:Australia), Romain, Tomato, Grilled Onion, Bacon, Slice Cheese

베이컨과 세가지버섯 크림 파스타 | Bacon & 3 Kind Of Mushroom Cream Pasta..... ₩22,000

스파게티, 베이컨, 표고버섯, 양송이, 트러플 오일, 바질, 마늘, 양파, 그라나파다노, 크림소스

Spaghetti, Bacon, Shiitake, Mushroom, Truffle Oil, Basil, Garlic,

Onion, Granapadano, Cream Sauce

토마토 소스의 해산물 파스타 | Sea Food Pasta with Tomato Sauce ₩23,000

스파게티, 해산물, 바질, 마늘, 양파, 페페노치노, 토마토소스

Spaghetti, Seafood, Basil, Garlic, Onion, Pepernocino, Tomato Sauce

DINNER

ANTIPASTO

리코타 치즈와 햄, 새우를 곁들인 그린 샐러드 | Ricotta, Ham & Shrimp with Green Salad ₩22,000

리코타, 햄, 새우, 믹스 샐러드, 컬러토마토, 올리브, 오렌지, 오늘의 드레싱

Ricotta, Ham, Shrimp, Mix Salad, Colorful Cherry Tomato, Olive, Orange, Today's Dressing

유기농 그린 샐러드 | Organic Green Salad ₩12,000

믹스 샐러드, 컬러토마토, 올리브, 당근, 오늘의 드레싱

Mix Salad, Colorful Cherry Tomato, Olive, Carrot, Toody's Dressing

SOUP

오늘의 크림스프 | Daily Cream Soup ₩10,000

오늘의 스프, 우유, 크루통, 차이브

Daily Cream Soup

태안 조개로 만든 차우더 크림 스프 | Chowder Cream Soup Made from Taeon Clam ₩13,000

조개, 감자, 당근, 베이컨, 우유, 크림, 차이브

Clam, Potato, Carrot, Bacon, Milk, Cream, Chive

PASTA

베이컨과 세가지버섯 크림 파스타 | Bacon & 3 Kind Of Mushroom Cream Pasta ₩22,000

스파게티, 베이컨, 표고버섯, 양송이, 트러플 오일, 바질, 마늘, 양파, 그라나파다노, 크림소스

Spaghetti, Bacon, Shiitake, Mushroom, Truffle Oil, Basil, Garlic, Onion, Granapadano, Cream Sauce

(랍스타 그라탕 추가 시 +12) | (Add Lobster Tail Gratin +12)

토마토 소스의 해산물 파스타 | Sea Food Pasta with Tomato Sauce ₩23,000

스파게티, 해산물, 바질, 마늘, 양파, 페페노치노, 토마토소스

Spaghetti, Seafood, Basil, Garlic, Onion, Pepernocino, Tomato Sauce

(랍스타 그라탕 추가 시 +12) | (Add Lobster Tail Gratin +12)

MAIN DISH

호주산 프리미엄 우 안심 스테이크와 캐나다 산 바닷가재 그라탕

Australian Premium Tenderloin Steak & Canadian Lobster Gratin ₩78,000

안심구이, 그릴에 구운 야채, 비스큐 소스, 바질오일, 발사믹

Grilled Beef Tenderloin, Grilled Vegetables, Bisque Sauce, Basil Oil, Balsamic

호주산 프리미엄 우 안심 스테이크 | Australian Premium Tenderloin Steak

₩49,000

안심구이, 그릴에 구운 야채, 바질오일, 발사믹

Grilled Beef Tenderloin, Grilled Vegetables, Basil Oil, Balsamic

호주산 우 등심 스테이크 | Australian Sirloin Steak

₩43,000

등심구이, 그릴에 구운 야채, 바질오일, 발사믹

Grilled Beef Sirloin, Grilled Vegetables, Basil Oil, Balsamic

노르웨이산 연어 스테이크 | Norwegian Salmon Steak

₩39,000

연어구이, 그릴에 구운 야채, 루꼴라, 이탈리아인 소스

Grilled Salmon, Grilled Vegetables, Rucola, Italian Sauce

수제 햄버거와 감자 튀김 | Home Made Beef Hamburger with French Fries

₩25,000

버거패티(우:호주산), 로메인, 토마토, 구운양파, 베이컨, 슬라이스 치즈

Burger Patty(Beef:Australia), Romain, Tomato, Grilled Onion, Bacon, Slice Cheese

DESSERTS

크렘블레 | Crème Brulee

₩10,000

크렘블레와 계절 과일

Crème Brulee & Seasonal Fruits

신선한 계절과일 | Fresh Seasonal Fruits

₩10,000

4종의 신선한 과일

4 Kind of Fruits

바닐라 아이스크림 | Vanilla Ice Cream

₩12,000

초코시럽, 크럼블

Chocolate Syrup, Sweet Crumbles

오페라 케이크 | Opera Cake ₩13,000

신선한 계절과일과 콤포트, 크럼블
Seasonal Fruits with Compote, Sweet Crumbles

청 사과 무스 케이크 | Green Apple Mousse Cake ₩15,000

크럼블
Sweet Crumbles

커피 또는 차 | Coffee or Tea ₩9,000

Coffee or Tea

※ 가니쉬는 계절에 따라 변동이 있습니다.

원산지

베이컨(외국산), 불갈비(미국산), 민물장어(중국산), 연어(노르웨이산), 새우(말레이시아, 베트남)
버거패티(호주산), 우안심(호주산), 우등심(호주산), 양갈비(호주산),
살라미(돈육(국내산)우육(호주산)), 초리조(스페인), 하몽(스페인), 모타델라(돈육(국내산)우육(호주산))
랍스타(캐나다), 쌀(국내산), 배추김치(배추(국내산)고추가루(중국산, 국내산)), 고추가루(중국산, 국내산)
바지락조개(국내산), 바지락살(중국산), 홍합살(중국산)

어린이 메뉴 | KID'S MENU

해산물 토마토 스파게티 | Sea Food Tomato Spaghetti ₩20,000

새우, 오징어, 토마토 소스, 방울 토마토, 쪽파

Shrimp, Calamari, Tomato Sauce, Cherry tomato, Spring Onion

소고기 햄버거 스테이크와 양송이 그레이비 소스 ₩27,000

버거패티, 감자튀김, 체다 치즈, 양송이그레이비 소스

Grilled Beef burger Patty, Fried Potato, Cheddar Cheese, Mushroom Gravy Sauce

페퍼로니 피자 | Pepperoni Pizza ₩25,000

페퍼로니 피자, 야채 피클, 갈릭 디핑 소스

Pepperoni Pizza, Vegetable Pickles, Garlic Deeping Sauce

나폴리 마르게리타 피자 | Naples Margherita Pizza ₩25,000

마르게리타 피자, 야채피클, 갈릭 디핑소스

Margherita Pizza, Vegetable Pickles, Garlic Deeping Sauce

※ 가니쉬는 계절에 따라 변동이 있습니다.

원산지

버거패티(호주산), 베이컨(외국산), 술방울오징어(중국), 갑오징어(태국, 인도네시아, 베트남), 베이비이끼(베트남)

새우(베트남, 말레이시아), 페퍼로니[돈육(국산), 외국산(미국, 아일랜드, 스페인)], 우육(호주산)