



식 사
BREAKFAST

KOREAN BREAKFAST

해물 짬뽕 순두부 ₩ 35,000
Spicy Seafood Soup with Soft Tofu
{전복, 주꾸미, 순두부(대두) : 국내산} (관자 : 미국산)

시래기 한우 사골 국밥 ₩ 35,000
Korean Beef bone soup with Dried radish greens
(소고기 : 국내산 한우, 육수 : 국내산 무항생제 한우 사골)

우슬초 한우 사골 곰탕 ₩ 38,000
Korean Beef bone soup with Achyranthes
(소고기 : 국내산 한우, 육수 : 국내산 무항생제 한우 사골)

자연산 참복 지리탕 ₩ 42,000
Clear Soup made with Fugu
(참복 : 국내산)

WESTERN BREAKFAST

서양 조식 & 커피와 오늘의 주스 ₩ 40,000
American Breakfast & Coffee and Daily Juice
(OverEasy, OverHard, Sunny-SideUp, Scrambled Eggs)
(돼지고기 : 소시지 국내산, 돼지고기 : 베이컨 외국산)

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



식 사
LUNCH & DINNER

국내산 꽃게 간장게장 비빔밥 Bibimbap with Soy Sauce Marinated Korean Blue Crab (꽃게 : 국내산)	₩ 40,000
초당 해물 순두부 찜개 Soft Tofu soup made with Seafood {전복, 오징어, 순두부(대두) : 국내산} (가리비 : 미국산) (육수 : 국내산 무항생제 한우 사골)	₩ 45,000
보리굴비 정식 + 된장찌개 Set meal with Dried Croaker + Soybean Paste Stew (부세 : 중국산) (두부 : 대두 외국산)	₩ 45,000
가평 잣 국수와 한우 갈비구이 Pine nuts Noodles & Grilled short Ribs (소고기 : 국내산 한우)	₩ 47,000
한우 갈비구이와 된장찌개 반상 Set meal with Korean Grilled short Ribs + Soybean Paste Stew (소고기 : 국내산 한우) (두부 : 대두 외국산)	₩ 60,000
자연산 참복 지리탕 Clear Soup made with Fugu (참복 : 국내산)	₩ 42,000
제철 회덮밥 Bibimbap with Sliced Raw Fish in Season (광어 : 국내산)	₩ 45,000
청귤 냉우동과 한우 유부초밥 Cold green tangerine Udon with Fried Tofu Sushi (소고기 : 국내산 한우)	₩ 45,000
모듬 해산물 물회 Assorted Seafood and Raw Fish cold Soup served with Noodles (전복, 광어 : 국내산)	₩ 49,000

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



식 사
LUNCH & DINNER

한우 소고기 가지덮밥 Korean Beef & Stir-fried Eggplant with Rice (소고기 : 국내산 한우)	₩ 45,000
황제 해물 짬뽕 / 짬뽕밥 Spicy Seafood Soup with Noodles / Spicy Seafood Soup with Rice (주꾸미 : 국내산, 전복 : 국내산, 가리비 : 미국산)	₩ 45,000
미나리 관자 파스타 Oil Pasta with Scallop and Dropwort (가리비 : 미국산)	₩ 38,000
프리미엄 한우버거 Premium Korean Beef Burger (소고기 : 국내산 한우)	₩ 40,000
오징어 먹물 샤프란 리조또 Saffron Risotto made with Squid Ink (오징어 : 국내산)	₩ 40,000
한우 오므라이스 Omelet rice with Korean Beef <ul style="list-style-type: none"> ✓ 시금치 커리소스 ✓ 고르곤졸라 크림 버섯소스 3가지 소스 중 1가지 선택 ✓ 라구 토마토소스 	₩ 40,000
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 존슨빌 소시지 토핑 추가 	₩ 5,000
(소고기 : 국내산 한우) (돼지고기 : 소시지 미국산) (라구소스 : 소고기 국내산 한우)	

원에그 One Egg (Over Easy, Over Medium, Over Hard, Sunny-Side up)	₩ 4,000
투에그 Two Eggs (Over Easy, Over Medium, Over Hard, Sunny-Side up)	₩ 8,000
토스트 Toasts	₩ 12,000

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



일품요리
A LA CARTE

KOREAN CUISINE

노랑가오리 무침과 쌈밥 정식 (1시간 전 예약) Leaf Wraps with Seasoned Yellow Stingray Salad (돼지고기 : 국내산)	1인 기준 per person 추가 쌈 (2인 이상 주문 가능)	₩ 60,000 ₩ 10,000
국내산 쌀가루를 입힌 닭날개 치킨 (간장소스) (40분 전 예약) Soy Sauced Chicken Wings Fried with Rice Flour (닭 : 국내산) (쌀가루 : 국내산)		₩ 100,000
한우 모듬 돌판수육 (1시간 전 예약) Steamed a variety part of Korean beef with Vegetables (소고기 : 양지, 사태, 스키, 갈비, 소머리): 국내산 한우 (육수: 국내산 무항생제 한우 사골)		₩ 200,000

CHINESE CUISINE

한우 눈꽃 탕수육 (40분 전 예약) Beijing-style deep fried Korean beef Tenderloin with sweet & sour Fruit Sauce (소고기 : 국내산 한우)		₩ 140,000
랍스터 깐풍 (1시간 전 예약) Lobster with Kkanpung (Sweet & Spicy) Sauce		₩ 150,000
양장피 (1시간 30분 전 예약) Assorted Seafood and Vegetables with Mustard Sauce (전복 : 국내산) (관자 : 미국산) (갑오징어 : 베트남) (소고기 : 국내산 한우)		₩ 190,000

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



일품요리
A LA CARTE

JAPANESE CUISINE

복숭아와 자몽을 이용한 제철 생선 세비체 Fish in Season Ceviche made with Peach & Grapefruit (광어 : 국내산)	1인 기준 per person (2인 이상 주문 가능)	₩ 35,000
네기도로 타르타르와 김부각 Minced Tuna Tartare & Seaweed Chips (참치 : 원양산)	1인 기준 per person (2인 이상 주문 가능) 낮또 추가 (1인분)	₩ 35,000 ₩ 5,000
한우 등심 냉샤브 Cold Shabu-Shabu with Korean Beef Sirloin (소고기 : 국내산 한우)		₩ 160,000
민물장어 술밥 정식 (2시간 전 예약) (전채요리, 제철초회, 제철요리) Stone Pot Rice Set Meal made with Freshwater Eel (민물장어, 전복 : 국내산)	1인 기준 per person 제철 사시미 3종 추가 (1인분) (2인 이상 주문 가능)	₩ 80,000 ₩ 30,000

WESTERN CUISINE

차돌박이 그릴 베이컨 샐러드 Grilled Vegetable Salad with Beef Brisket (소고기 : 국내산 한우)	1인 기준 per person	₩ 45,000
엑설런트 프라이드 샘플러 (1시간 전 예약) Excellent Fried Sampler (소고기 : 국내산 한우)		₩ 160,000
European Chef Course (1시간 전 예약) ✓ 라따뚜이와 오렌지 리덕션 페스츄리 관자구이 ✓ 오늘의 스프 ✓ 후레쉬 생 모짜렐라 치즈 샐러드 ✓ 그릴 야채와 황성 한우구이 ✓ 오늘의 디저트 (소고기 : 국내산 한우)	1인 기준 per person	₩ 90,000

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



일품요리
A LA CARTE

MARRIAGE WITH WINE

고르곤졸라 피자 Gorgonzola Cheese Pizza with Fried Garlic Chips	₩ 60,000
쉬림프 무화과 피자 Shrimp Fig Pizza	₩ 60,000
모듬치즈 Cheese Flatter (돼지고기, 하몽 스페인)	₩ 100,000

Dessert

계절 과일 (4종) Seasonal Fruits (4 Varieties)	₩ 15,000
크로플 아이스크림 Ice cream with Croffle	₩ 25,000

To go

파니니 그릴 샌드위치 Panini grill Sandwich (돼지고기 : 잠봉 국내산) (돼지고기 : 베이컨 외국산)	₩ 35,000
--	----------

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



BEVERAGE

커피 Coffee

에스프레소 Espresso (원두:브라질, 콜롬비아)	₩ 13,000
아메리카노 Americano (원두:브라질, 콜롬비아)	₩ 13,000
카푸치노 Cappuccino (원두:브라질, 콜롬비아)	₩ 15,000
카페라떼 Cafe Latte (원두:브라질, 콜롬비아)	₩ 15,000
더치커피 Dutch Coffee (원두:탄자니아 AAA)	₩ 16,000
돌체라떼 Dolce Latte (Only Iced)	₩ 16,000

차 Tea

자스민 펄 Jasmin Pearls	₩ 11,000
피치 우롱 Peachy Oolong	₩ 11,000
얼그레이 리저브 Earl Grey Reserve	₩ 11,000
망고 멜랑 Mango Melange	₩ 11,000
로얄 캐모마일 Loyal Chamomile	₩ 11,000
크림슨 펀치 Crimson Punch	₩ 11,000
대추 생강차 Ginseng Ginger Tea	₩ 11,000
유자차 Citron Tea	₩ 11,000

생과일 주스 Fruit Juice

토마토 주스 Tomato Juice	₩ 20,000
오렌지 주스 Orange Juice	₩ 20,000
사과 주스 Apple Juice	₩ 20,000
파인애플 주스 Pineapple Juice	₩ 20,000

탄산음료 Carbonated Drink

콜라 Coke	₩ 5,000
제로 콜라 Coke Zero	₩ 5,000
스프라이트 Sprite	₩ 5,000
페리에 Perrier	₩ 8,000

VAT 포함

코스 요리
Course Menu



COCOON

계살 삭스핀 스프

제철 사시미 3종
(넙치, 전복, 갑오징어, 고등어 : 국내산)
(다랑어 : 원양산)

라따뚜이와 강원도 초당 옥수수 퓨레
한우 안심 스테이크
(소고기 : 국내산 한우)

금태 솔밥

흑미 아이스크림

1人 ₩ 180,000

CLOUD

퍼프 페스츄리 관자 샐러드

제철 사시미 5종
(넙치, 전복, 갑오징어, 고등어 : 국내산)
(다랑어 : 원양산)

금사오롱

경남 진주식 떡갈비
(소고기 : 국내산 한우)

우니 이꾸라동

복숭아 셔벗과 초코 브라우니

1人 ₩ 230,000

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



START HOUSE MENU

한우 유니 자장면 Black Bean Sauce Noodles with Minced Korean Beef (소고기 : 국내산 한우)	₩ 35,000
소고기 타다끼 냉소바 Cold Soba with Beef Tataki (소고기 : 국내산 한우)	₩ 35,000
강원도 감자 만두 Gangwondo's Potato Dumplings (돼지고기 : 국내산)	₩ 35,000
계절 과일 빙수 Shaved ice with Red beans and Fruit	₩ 40,000
벌집 꿀 빙수 Shaved ice with Beehive and Honey	₩ 40,000
한치튀김과 떡볶이 Tteokbokki with Fried Cuttlefish	₩ 55,000
감자전과 도토리묵 무침 Potato Pancake with Seasoned Acorn Jelly Salad	₩ 60,000
한우 차돌박이 구이와 향신채 Grilled Korean Beef Brisket with Herbal Leaf (소고기 : 국내산 한우)	₩ 65,000
고추치킨과 파리고추튀김 (깐풍소스) Deep fried Chicken with fried Shishito Peppers (닭고기 : 국내산)	₩ 70,000

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추,고춧가루:국내산)