



START HOUSE MENU

고추치킨과 짬뽕고추튀김 ₩ 70,000
Deep Fried Chicken with fried Shishito Peppers
(닭고기: 국내산)

감자전과 도토리묵 무침 ₩ 60,000
Tteokbokki with Fried Cuttlefish

루꼴라 잠봉보르 피자 ₩ 60,000
Arugula Zambong Bör Pizza
(돼지고기 : 잠봉 국내산)

고르곤졸라 피자 ₩ 60,000
Gorgonzola Cheese Pizza with Fried Garlic Chips

한치튀김과 떡볶이 ₩ 55,000
Tteokbokki with Fried Cuttlefish

강원도 감자만두 ₩ 35,000
Dumplings made with Gangwondo's Potato
(돼지고기 : 국내산)

삼선 자장면 ₩ 35,000
Black Bean Sauce Noodles with Seafood
(소고기 : 국내산 한우) (갑오징어 : 베트남산) (전복 : 국내산)

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추,고춧가루:국내산)



식 사
BREAKFAST

KOREAN

해물 짬뽕 순두부 **₩ 35,000**
Spicy Seafood Soup with Soft Tofu
{전복, 순두부(대두) : 국내산} (가리비 : 미국산, 일본산) (갯오징어 : 베트남산)

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

도다리 썩국 **₩ 40,000**
Mugwort Soup made with Flounder
(도다리 : 국내산)

효종갱 **₩ 45,000**
Hangover Soup made with a Variety of Ingredients
(소고기 : 국내산 한우) (전복 : 국내산)

WESTERN

서양 조식 & 커피와 오늘의 주스 **₩ 42,000**
American Breakfast & Coffee and Daily Juice
(OverEasy, OverHard, Sunny-SideUp, Scrambled Eggs)
(돼지고기 : 소시지 미국산, 돼지고기 : 베이컨 외국산 : 스페인, 아일랜드, 벨기에)

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



식 사
LUNCH & DINNER

봄나물 육회 비빔밥 Bibimbap with Spring vegetables & Seasoned Raw beef (소고기 : 국내산 한우)	₩ 40,000
효종갱 Hangover Soup made with a Variety of Ingredients (소고기:국내산 한우)(전복:국내산)	₩ 45,000
한우 꼬리 곰탕 Oxtail Soup made with Korean Beef (소고기 : 국내산 한우) (육수:국내산 무항생제 한우 사골)	₩ 45,000
보리굴비 정식과 된장찌개 Set meal with Dried Croaker & Soybean Paste Stew (부세 : 중국산, 두부 : 대두 국내산)	₩ 45,000
한우 소고기 스프 카레 Curry Soup made with Korean Beef (소고기 : 국내산 한우)	₩ 42,000
제철 회덮밥 Rice with raw fish in Season (광어, 도다리 : 국내산)	₩ 45,000
해물 잡탕밥 Assorted Stir-fried Seafood with Rice (전복 : 국내산) (갑오징어 : 베트남) (가리비 : 미국산, 일본산)	₩ 45,000
황제 해물 짬뽕 / 짬뽕밥 Spicy Seafood Soup with Noodles / Spicy Seafood Soup with Rice (전복 : 국내산) (오징어 : 스페인산) (갑오징어 : 베트남) (가리비 : 미국산, 일본산)	₩ 45,000
시래기 한우 사골 국밥 Korean Beef bone soup with Dried radish greens (소고기 : 국내산 한우) (육수:국내산 무항생제 한우 사골)	₩ 35,000

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



식 사
LUNCH & DINNER

프리미엄 한우버거 ₩ 40,000
Premium Korean Beef Burger
(소고기 : 국내산 한우)

한우 안심 오므라이스 (토마토 소스, 데미그라스 소스 中 택 1) ₩ 45,000
Omelet rice with Korean Beef
(우안심, 우목심 : 국내산 한우)

Dessert

계절 과일 (4종) 1인 기준 ₩ 15,000
Seasonal Fruits (4 varieties) per person

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



일품요리
A LA CARTE

KOREAN CUISINE

흑돼지 쌈밥 & 더덕과 구움 두부 (1시간 전 예약)
Leaf Wraps with Stir-fried Spicy Pork & Roasted Tofu
(돼지고기 : 국내산) (두부 : 대두 국내산)

1인 기준 ₩ 60,000
per person
(2인 이상 주문 가능)

한우 모듬 돌판수육 (1시간 전 예약)
Steamed a variety part of Korean beef with Vegetables
{(소고기 : 양지, 사태, 스테, 갈비, 소머리): 국내산 한우}
(육수: 국내산 무항생제 한우 사골)

₩ 200,000

한우 치마살 꽃 전골 (1시간 전 예약)
Hot pot made with Korean beef thin flank
(소고기 : 국내산 한우)

₩ 250,000

CHINESE CUISINE

한우 눈꽃 탕수육 (40분 전 예약)
Beijing-style deep fried Korean beef Strip Loin with sweet & sour Fruit Sauce
(소고기 : 국내산 한우)

₩ 140,000

청증 활 키조개 찜 (1시간 전 예약)
Steamed Clams with Chinese Soy Sauce

₩ 150,000

홍콩식 토마토 한우 안심 볶음 (1시간 전 예약)
Hong Kong-style Stir-fried Korean beef Tenderloin & Tomato
(소고기 : 국내산 한우)

₩ 200,000

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



일품요리
A LA CARTE

JAPANESE CUISINE

봄 도다리 솔밥 세트 (2시간 전 예약) Stone Pot Rice Set Meal with Flounder	1인 기준 per person	₩ 90,000
✓ 전채요리	(2인 이상 주문 가능)	
✓ 튀김	제철 사시미 3종 추가 (1인분)	₩ 30,000
✓ 세꼬시		
✓ 솔밥 (두릅솔밥)		
✓ 디저트		

(전복, 갈치, 도미, 민물장어, 도다리 : 국내산) (문어 : 스페인산) (참치 : 원양산)

WESTERN CUISINE

프로슈토 리코타 치즈 샐러드 Ricotta Cheese Salad with Prosciutto (돼지고기 : 프로슈토 미국산)	1인 기준 per person	₩ 30,000
부라타 치즈 샐러드 Salad with Burrata Cheese	1인 기준 per person	₩ 30,000
모듬치즈 Cheese Flatter (돼지고기: 프로슈토 미국산)		₩ 100,000

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



COURSE MENU

특선 4품냉채
(전복, 돼지고기 : 국내산)
(관자 : 미국, 일본산)

제철 3종 모듬회

한방갈비찜
(소고기 : 미국산)

봄나물 육회 비빔밥
(소고기 : 국내산)

디저트

₩ 150,000

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루:국내산)



COURSE MENU

준사이 곤부즈메 초회

제철 4종 모듬회

안심스테이크
(소고기 : 국내산)

새우 완탕면

디저트

₩ 200,000

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루:국내산)



BEVERAGE

커피 Coffee

에스프레소 Espresso	₩ 15,000
아메리카노 Americano	₩ 15,000
카푸치노 Cappuccino	₩ 15,000
카페라떼 Cafe Latte	₩ 15,000
더치커피 Dutch Coffee	₩ 15,000
돌체라떼 Dolce Latte (Only Iced)	₩ 15,000

차 Tea

자스민 펄 Jasmin Pearls	₩ 15,000
얼그레이 리저브 Earl Grey Reserve	₩ 15,000
로얄 캐모마일 Loyal Chamomile	₩ 15,000
크림슨 펀치 Crimson Punch	₩ 15,000
대추 생강차 Ginseng Ginger Tea	₩ 15,000
유자차 Citron Tea	₩ 15,000

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



BEVERAGE

WHISKY

BLENDED WHISKY

Royal Salute 38Y (700ml)	₩ 3,800,000
Johnnie Walker Blue (750ml)	₩ 880,000

SINGLE MALT WHISKY

Macallan 18Y Double Cask (700ml)	₩ 1,300,000
Macallan 15Y Double Cask (700ml)	₩ 660,000
Macallan 12Y Sherry Oak (700ml)	₩ 370,000
Balvenie 16Y French Oak (700ml)	₩ 870,000
Balvenie 14Y Caribbean Cask (700ml)	₩ 550,000
Balvenie 12Y Double Wood (700ml)	₩ 350,000
Glenmorangie 18Y(700ml)	₩ 590,000

BRANDY

Remy Martin X.O (700ml)	₩ 720,000
-------------------------	-----------

LAGER BEER

병맥주 (350ml) Bottled Beer	₩ 10,000
--------------------------	----------

DRAFT BEER

에딩거(300cc) Erdinger	₩ 16,000
칭따오(300cc) TSINGTAO	₩ 16,000

소주

화요

화요 17 (375ml) Hwayo 17	₩ 45,000
화요 25 (375ml) Hwayo 25	₩ 45,000
화요 41 (375ml) Hwayo 41	₩ 62,000

일품진로

일품진로 Oak 25 (375ml) Ilpoom Jinro Oak 25	₩ 45,000
일품진로 Oak 43 (375ml) Ilpoom Jinro Oak 43	₩ 62,000

VAT 포함



반찬류 (원산지)

- 소고기 : 국내산 한우
- 돼지고기 : 국내산
- 닭 : 국내산
- 진미채 : 페루산
- 두부 : 대두 수입산
- 오징어젓갈 : 중국산
- 낙지 젓갈 : 중국산
- 창란 젓갈 : 베트남산
- 아가미 젓갈 : 러시아산
- 명란 젓갈 : 러시아산
- 명태회무침 : 러시아산
- 동태 : 러시아산
- 고등어 : 국내산
- 갈치 : 국내산
- 참돔 : 국내산
- 전복 : 국내산
- 찹쌀, 흑미 : 국내산

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)