식 사
BREAKFAST

KOREAN

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

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

세모가사리 게우 전복죽 **₩ 35,000**
Porridge made with Abalones intestinal sauce and Gelidium Amansii Extract
(전복 : 국내산) (쌀 : 죽 / 국내산)

전복 성게알 미역국 **₩ 38,000**
Seaweed Soup made with Abalones and Uni
(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

가평 잣국수 ₩ 38,000
Noodles made with Pine nuts

가평 잣국수와 한우 갈비구이 ₩ 50,000
Noodles made with Pine nuts & Grilled short Ribs
(소고기 : 국내산 한우)

N **우렁 강된장과 열무 보리 비빔밥** ₩ 42,000
Seasoned Soybean Paste with Freshwater Snails &
Young Summer Radish Kimchi Bibimbap
(소고기 : 국내산 한우) (두부 : 대두 국내산)

N **제주식 해물 뚝배기** ₩ 45,000
Jeju-style Seafood Earthen Pot
(전복 : 국내산) (가리비 : 일본산) (두부 : 대두 국내산)

한우 꼬리 곰탕 ₩ 45,000
Oxtail Soup made with Korean Beef
(소고기 : 국내산 한우) (육수 : 국내산 무항생제 한우 사골)

보리굴비 정식과 된장찌개 ₩ 45,000
Set meal with Dried Croaker & Soybean Paste Stew
(부세 : 중국산, 두부 : 대두 국내산)

한우 소고기 스프 카레 ₩ 42,000
Curry Soup made with Korean Beef
(소고기 : 국내산 한우)

모듬 해산물 물회 (소면, 밥 中 택 1) ₩ 50,000
Assorted Seafood and Raw Fish Cold Soup with Noodles or Rice
(광어, 우럭, 전복, 우렁쉥이 : 국내산) (한치 : 인도네시아)

N **광동식 민물 장어 덮밥** ₩ 55,000
Cantonese style Rice Bowl topped with Freshwater Eels
(민물장어, 광어 : 국내산)

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)

식 사
LUNCH & DINNER

프리미엄 회덮밥 **₩ 60,000**
Premium Set Rice with raw fish in Season
(광어, 도미, 우럭, 전복, 우렁쉥이 : 국내산) (오징어 : 인도네시아)

한우 잡채 덮밥 **₩ 45,000**
Stir-fried Glass Noodles and Vegetables with Rice
(전복 : 국내산) (소고기 : 국내산 한우)

황제 해물 짬뽕 / 짬뽕밥 **₩ 45,000**
Spicy Seafood Soup with Noodles / Spicy Seafood Soup with Rice
(전복 : 국내산) (갑오징어 : 베트남) (가리비 : 미국산, 일본산)

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 (Tomato Sauce or Demi-glace Sauce)
(소고기 : 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

제주 흑돼지 오겹살 쌈밥 & 더덕과 구움 두부 (1시간 전 예약) 1인 기준 **₩ 60,000**
Leaf Wraps with Stir-fried Spicy Pork & Roasted Tofu per person
(돼지고기 : 국내산) (두부 : 대두 국내산) **(2인 이상 주문 가능)**

N **국내산 쌀가루를 입힌 닭날개 치킨 (간장소스) (40분 전 예약)** **₩ 110,000**
Soy Sauced Chicken Wings Fried with Rice Flour
(닭 : 국내산) (쌀가루 : 국내산)

한우 모둠 돌판수육 (1시간 전 예약) **₩ 200,000**
Steamed a variety part of Korean beef with Vegetables
{(소고기 : 양지, 사태, 스지, 갈비, 소머리) : 국내산 한우}
(육수 : 국내산 무항생제 한우 사골)

N **한우 한방 소꼬리찜 전골** **₩ 250,000**
(간장맛, 매운맛 中 택 1) (1시간 30분 전 예약)
Braised Korean Beef Tail Stew with Oriental Korean medicine
(소고기 소꼬리, 스지 : 국내산 한우)

CHINESE CUISINE

한우 눈꽃 탕수육 (40분 전 예약) **₩ 140,000**
Beijing-style deep fried Korean beef Strip Loin with sweet & sour Fruit Sauce
(소고기 : 국내산 한우)

N **사천식 유린 민물장어 (1시간 전 예약)** **₩ 180,000**
Sichuan style Fried Freshwater Eels with Hot and Sour Soy Sauce
(민물장어 : 국내산)

홍콩식 토마토 한우 안심 볶음 (1시간 전 예약) **₩ 200,000**
Hong Kong-style Stir-fried Korean beef Tenderloin & Tomato
(소고기 : 국내산 한우)

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)

일품요리
A LA CARTE

JAPANESE CUISINE

광어 세비체 — 1인 기준 per person — ₩ 30,000
Ceviche made with Flatfish
(광어 : 국내산)

N **활 낙지 전복 맑은 해물전골 (1시간 전 예약)** — ₩ 240,000
Clear Seafood Soup made with alive small Octopus and Abalone
(전복 : 국내산) (가리비 : 일본산) (낙지 : 중국산)

N **제철 솥밥 정식 (2시간 전 예약)** — 1인 기준 per person — ₩ 100,000
Stone Pot Rice Set Meal
- ✓ 문어 모쯔구초회
- ✓ 전갱이 이소베마끼
- ✓ 한우 채끝 구이
- ✓ 솥밥
- ✓ 디저트

(2인 이상 주문 가능)
제철 사시미 3종 추가 (1인분) ₩ 30,000
(광어 : 국내산) (참치 : 스페인)

(갈치, 전갱이 : 국내산) (소고기 : 국내산 한우) (도미 : 일본산)

WESTERN CUISINE

프로슈토 리코타 치즈 샐러드 — 1인 기준 per person — ₩ 30,000
Ricotta Cheese Salad with Prosciutto
(돼지고기 : 프로슈토 미국산)

부라타 치즈 샐러드 — 1인 기준 per person — ₩ 30,000
Salad with Burrata Cheese

모둠치즈 — ₩ 100,000
Cheese Flatter
(돼지고기 : 프로슈토 미국산)

N **그릴 채끝 한우구이와 구운 야채 (1시간 전 예약)** — ₩ 240,000
Well Grilled Korean Beef Striploins & Vegetables
(소고기 : 국내산 한우)

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)

COCOON COURSE

구운 수박 관자 샐러드
Scallop Salad with Baked Watermelon
(관자 : 국내산)
구운 수박과 관자에 루꼴라와 레몬 드레싱을 곁들인 샐러드

제철 사시미 3종
3 Varieties of Sliced Raw Fish in Season
(광어 : 국내산) (다랑어 : 원양산)
제철 생선 사시미

한우 안심 블랙빈 소스 볶음
Stir-Fried Korean Beef Tenderloin with Black Bean Sauce
(소고기 : 국내산 한우)
휘슬링락 특제 블랙빈 소스로 볶은 한우 안심

모둠 버섯밥과 전복장
Assorted Mushroom Rice with Soy Sauce Marinated Abalone
(전복 : 국내산)
진한 버섯향과 함께 즐기는 전복장

치즈 케이크
Cheese Cake

₩ 150,000

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추,고춧가루:국내산)

CLOUD COURSE

보타르가 샐러드
Bottarga Salad
(광어 : 국내산)
숭어 어란 샐러드

제철 사시미 4종
4 Varieties of Sliced Raw Fish in Season
(광어 : 국내산) (다랑어 : 원양산)
제철 생선 사시미

한우 안심 스테이크
Korean Beef Tenderloin Steak with Demi-glace Sauce
(소고기 : 국내산 한우)
수제 데미그라스 소스와 한우 1+ 안심 스테이크

장어 솥밥
Stone Pot Rice made with Eel & Clear Soup made with Clams
(장어 : 국내산)
여름 보양 장어 솥밥

티라미수
Tiramisu

₩ 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 국내산
- 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)