



식 사 BREAKFAST

KOREAN

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

전복 콩나물 해장국 ₩ 38,000
Bean Sprout Hangover Soup with Abalone
(전복, 오징어 : 국내산)

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

전복 성게알 미역국 ₩ 38,000
Seaweed Soup made with Abalones and Uni
(전복 : 국내산)

EVENT (주말 한정판매)

휘슬링락 스페셜 한식 조찬 ₩ 40,000
WhistlingRock's Special Korean Breakfast

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) (소고기 : 국내산 한우)
(육수 : 국내산 무항생제 한우 사골) (두부 : 대두 국내산)



식 사
LUNCH & DINNER

전복 & 관자 알리오 올리오 파스타 Aglio e Olio Pasta with Abalones & Scallops (전복 : 국내산)	₩ 38,000
프리미엄 한우버거 Premium Korean Beef Burger (소고기 : 국내산 한우)	₩ 40,000
한우 안심 오므라이스 (데미그라스 소스) Omelet rice with Korean Beef (Demi-glace Sauce) (소고기 : 국내산 한우)	₩ 45,000
한우 소고기 스프 카레 Curry Soup made with Korean Beef (소고기 : 국내산 한우)	₩ 42,000
니꾸 우동과 후토마끼 Niku Udon with Futomaki (소고기 : 국내산 한우) (고등어, 광어 : 국내산) (참치 : 스페인산)	₩ 45,000
모듬 솔밥 반상 Set Meal made with Stone pot Rice (소고기 : 국내산 한우) (전복 : 국내산)	₩ 45,000
한우 잡채 덮밥 Stir-fried Glass Noodles and Vegetables with Rice (전복 : 국내산) (소고기 : 국내산 한우)	₩ 45,000

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



식 사
LUNCH & DINNER

황제 해물 짬뽕 / 짬뽕밥

₩ 45,000

Spicy Seafood Soup with Noodles / Spicy Seafood Soup with Rice
(전복 : 국내산) (갑오징어 : 베트남) (가리비 : 미국산, 일본산)

우렁이 추어탕

₩ 38,000

Loach Stew made with Freshwater Snails
(미꾸라지 : 국내산)

우슬초 영양 한우 곰탕

₩ 40,000

Korean Beef Bone Soup made with Achyranthes Japonica
(소고기 : 국내산 한우) (육수 : 국내산 무항생제 한우 사골)

산채 돌솥 비빔밥과 된장찌개

₩ 43,000

Hot Stone Pot Bibimbap made with Wild Vegetables
(소고기 : 국내산 한우) (두부 : 대두 국내산)

제주식 해물 뚝배기

₩ 45,000

Jeju-style Seafood Earthen Pot
(전복, 꽃게 : 국내산)(두부 : 대두 국내산)

보리굴비 정식과 된장찌개

₩ 45,000

Set meal with Dried Croaker & Soybean Paste Stew
(부세 : 중국산, 두부 : 대두 국내산)

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
 (돼지고기 : 국내산) (두부 : 대두 국내산) **per person**
(2인 이상 주문 가능)

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

한우 모듬 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 모듬 곱창전골 (1시간 30분 전 예약) ₩ 220,000
 Assorted Tripe Stew made with Korean Beef
 (소고기 / 곱창, 스지, 사태, 양지 : 국내산 한우)

N 모듬 버섯과 한우 등심 불고기 전골 (1시간 30분 전 예약) ₩ 240,000
 Korean Beef sirloin Bulgogi Stew made with Assorted Mushrooms
 (소고기 : 국내산 한우)

CHINESE CUISINE

한우 눈꽃 탕수육 (40분 전 예약) ₩ 150,000
 Beijing-style deep fried Korean beef Strip Loin with sweet & sour Fruit Sauce
 (소고기 : 국내산 한우)

간풍 랍스터 (1시간 전 예약) ₩ 180,000
 Fried Lobster with Sweet and Spicy Sauce

N 한우 안심 어항 가지 볶음 (1시간 전 예약) ₩ 200,000
 Stir Fried Eggplant & Korean Beef Tenderloin with Garlic Sauce
 (소고기 : 국내산 한우)

VAT 포함
 쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



일품요리
A LA CARTE

JAPANESE CUISINE

광어 세비체

Ceviche made with Flatfish
(광어 : 국내산)

1인 기준
per person

₩ 30,000

전복 대하 꽃게탕 전골 (1시간 전 예약)

Blue Crab Stew made with Prawns and Abalones
(전복, 꽃게 : 국내산) (두부 : 대두 국내산)

₩ 230,000

제철 솔밥 정식 (2시간 전 예약)

Stone Pot Rice Set Meal

1인 기준
per person

₩ 100,000

✓ 계절 전체요리

(2인 이상 주문 가능)

✓ 생선요리

제철 사시미 3종 추가 (1인분)

₩ 30,000

✓ 육류요리

(광어 : 국내산) (참치 : 스페인)

✓ 생선솔밥

✓ 디저트

(전복, 광어 : 국내산) (소고기 : 국내산 한우) (참치 : 스페인산)

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

DESSERT

계절 과일 (4종)

Seasonal Fruits (4 varieties)

1인 기준
per person

₩ 15,000

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



COCOON COURSE

보타르가 카프레제 샐러드

Bottarga Caprese Salad

어란, 토마토와 모짜렐라 치즈로 만든 샐러드

제철 사시미 3종

3 Varieties of Sliced Raw Fish in Season

제철 생선 사시미

금사 오룡 해삼

Braised Stuffed Sea Cucumbers made with Prawns

국내산 해삼 안에 새우살을 다져넣어 튀긴 해삼요리

한우 양념구이와 된장찌개 반상

Grilled Marinated Korean Beef with Soybean Paste Stew

디저트

Dessert

₩ 150,000

VAT 포함

쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루: 국내산)

(광어 : 국내산) (다랑어 : 스페인산)

(소고기 : 국내산 한우) (두부 : 대두 국내산)



CLOUD COURSE

아뮤즈부쉬 3종

3 types of Amuse-Bouche
3가지 종류의 작은 한입 먹거리

게살 삭스핀 스프

Soup made with Crab and Shark Fin
게살, 삭스핀과 계란 흰자를 이용한 스프

제철 사시미 4종

4 Varieties of Sliced Raw Fish in Season
제철 생선 사시미

한우 안심과 구운 야채

Korean Beef Tenderloin Steak with Grilled Vegetables
한우 안심 스테이크와 구운 야채

솔밥과 제철 생선 반상

Stone Pot Rice & Dishes made with Seasonal Fish

디저트

Dessert

₩ 180,000

VAT 포함

쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루: 국내산)
(광어 : 국내산) (다랑어 : 스페인산)
(소고기 : 국내산 한우)



START HOUSE MENU

MAIN DISH

고추치킨과 파리고추튀김 ₩ 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)

모듬 어묵탕 ₩ 60,000
Soup made with Assorted Fish Cakes
(갈치, 오징어 : 일본산)

오징어튀김과 떡볶이 ₩ 55,000
Tteokbokki with Fried Cuttlefish

강원도 감자 만두 ₩ 35,000
Gangwondo's Potato Dumplings
(돼지고기 : 국내산)

FOOD

삼선 자장면 / 자장밥 ₩ 35,000
Black Bean Suce Noodles with Seafood
(소고기 : 국내산 한우) (갑오징어 : 베트남산)

온우동과 모듬 튀김 ₩ 30,000
Warm Udon with Assorted Fries

베이컨 김밥 ₩ 20,000
Gimbap made with Bacons
(쌀 : 국내산) {돼지고기 / 삼겹살 : 외국산 (스페인, 덴마크, 아일랜드)}

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)