



식 사
BREAKFAST

KOREAN

게우 전복죽 ₩ 35,000
Porridge made with Abalones and Abalone Guts
(전복 : 국내산)

해물 짬뽕 순두부 ₩ 36,000
Spicy Seafood Soup with Soft Tofu
{전복, 순두부(대두) : 국내산} (가리비 : 미국산, 일본산)
(갯오징어 : 베트남산)

시래기 한우 사골 국밥 ₩ 36,000
Korean Beef bone soup with Dried radish greens
(소고기 : 국내산 한우) (육수 : 국내산 무항생제 한우 사골)

N **국내산 성게알 미역국** ₩ 38,000
Seaweed Soup made with Uni

N **휘슬링락 한(韓) 조정식** ₩ 40,000
WhistlingRock's Special Breakfast
오늘의 생선구이, 한우 불고기와 국으로 구성된 스페셜 아침 식사 메뉴입니다.

WESTERN

서양 조식 & 커피와 오늘의 주스 ₩ 43,000
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) (전복 : 국내산)
(고등어, 갈치 : 국내산)



식 사
LUNCH & DINNER

한우 안심구이 라구 파스타 ₩ 38,000
Ragù Pasta with Grilled Korean Beef Tenderloin
(소고기 : 국내산 한우)

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

한우 안심 오므라이스 (데미그라스 소스) ₩ 45,000
Omelet rice with Korean Beef (Demi-glace Sauce)
(소고기 : 국내산 한우)

“和風” 카레 덮밥 ₩ 45,000
Wafu Curry Don
(소고기 : 국내산 한우)

해(海)품 물회 (소면, 밥 中 택 1) ₩ 46,000
Cold Soup made with Seafood and Raw Fish with Noodles or Rice
(전복, 광어, 멍게, 참소라, 문어 : 국내산) (한치 : 인도네시아산)

프리미엄 회덮밥 ₩ 60,000
Premium Sashimi Rice Bowl
(광어, 전복 : 국내산) (오도로 : 원양산) (아까미 : 스페인산)
(벤자리돔 : 일본산) (연어 : 노르웨이산)

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



식 사
LUNCH & DINNER

한우 채끝 등심 잡채 덮밥 ₩ 45,000
Stir-fried Korean Beef with Glass Noodles and Vegetables
(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)

가평 잣국수 ₩ 38,000
Noodles made with Pine nuts

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

한우 보양탕 ₩ 43,000
Healthy Soup made with Korean Beef
(소고기 : 국내산 한우)

한우 불고기 열무 보리 비빔밥과 된장찌개 ₩ 45,000
Barley Bibimbap with Young Summer Radish Kimchi
& Soybean Paste stew
(소고기 : 국내산 한우) (두부 : 대두 국내산)

보리굴비 반상과 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)

N 전복 능이 한방 백숙 (1시간 40분 전 예약) **₩ 200,000**
Traditional Herbal Chicken Soup made with Abalones and Black Tiger's Paw Mushrooms
(전복, 닭고기 : 국내산) (육수 : 국내산 닭뼈)

한우 모듬 들판수육 (1시간 30분 전 예약) **₩ 220,000**
Steamed a variety part of Korean beef with Vegetables
{(소고기 : 양지, 사태, 스키, 차돌박이, 소머리) : 국내산 한우}
(육수 : 국내산 무항생제 한우 사골)

전복 품은 한방 갈비찜 (1시간 30분 전 예약) **₩ 250,000**
Ribs Braised in a Herbal broth with Abalones
(전복 : 국내산) (소고기 : 미국산 Prime급)

CHINESE CUISINE

N 깐풍 민물장어 (1시간 전 예약) **₩ 160,000**
Deep Fried Freshwater Eel with Kkanpung Sauce
(민물장어 : 국내산)

금라 양장피 (1시간 전 예약) **₩ 160,000**
Assorted Seafood, Vegetables and Pork with Mustard Sauce
(전복, 돼지고기 : 국내산)

한우 눈꽃 탕수육 (1시간 전 예약) **₩ 160,000**
Beijing-style deep fried Korean beef Strip Loin with Sweet & Sour Fruit Sauce
(소고기 : 국내산 한우)

VAT 포함

쌀(국내산), 누룽지(쌀 : 국내산), 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



일품요리
A LA CARTE

JAPANESE CUISINE

스페셜 재패니즈 (2시간 전 예약) 1인 기준 ₩ 100,000
 Japanese-style Special Course per person

✓ 전체 요리 (2인 이상 주문 가능)
 ✓ 차가운 요리
 ✓ 따뜻한 요리
 ✓ 식사
 ✓ 디저트

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

WESTERN CUISINE

N **해산물 세비체 (30분 전 예약)** 1인 기준 ₩ 28,000
 Ceviche made with Seafood per person
 (전복, 문어 : 국내산) (가리비 : 일본산, 미국산)

모듬 치즈 플래터 (30분 전 예약) ₩ 100,000
 Assorted Cheese Platter

Western Chef Course (2시간 전 예약) 1인 기준 ₩ 120,000
per person

✓ 저온 조리한 전복 요리 (2인 이상 주문 가능)
 ✓ 오늘의 스프
 ✓ 시저 샐러드
 ✓ 한우 안심과 프렌치렉 스테이크
 ✓ 오늘의 디저트

(소고기 : 국내산 한우) (양갈비 : 뉴질랜드산) (베이컨 : 외국산)

VAT 포함
 쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



COCOON COURSE

해산물 계란탕
Seafood Egg Soup

새우 라페 롤 샐러드
Rape Roll Salad made with Shrimp

은대구 스테이크
Sablefish Steak

한우 양념구이와 된장찌개 반상
Grilled Marinated Korean Beef with Soybean Paste Stew

디저트
Dessert

₩ 140,000

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루:국내산)
(전복 : 국내산) (갑오징어 : 베트남산)
(소고기 : 국내산 한우) (두부 : 대두 국내산)



CLOUD COURSE

한우 해물 잣 겨자 냉채

Chilled Vegetables with Korean Beef, Seafood and Pine Nuts

사시미 3종

3 Varieties of Sliced Raw Fish in Season

상탕소스와 통해삼 전복찜

Steamed Sea Cucumber and Abalones with Special Sauce

클렌저

Cleanser

서프 & 터프 (한우 안심 스테이크 & 랍스터)

Surf & Turf (Steak made with Tenderloin & Lobster)

디저트

Dessert

₩ 170,000

VAT 포함

쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루:국내산)
(소고기 : 국내산 한우) (전복 : 국내산)
(고등어, 광어, 오징어 : 국내산) (참치 : 스페인산)
(가리비 : 미국산, 일본산)



START HOUSE MENU

MAIN DISH

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

감자전과 도토리묵 무침 ₩ 60,000
Potato Pancake served with Seasoned Acorn Jelly Sallad

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

동해안 참소라 무침과 소면 ₩ 60,000
Seasoned East Coast Horned Turban with Noodles

망고 밀크 빙수 ₩ 60,000
Shaved Milky Ice with Mango

오징어튀김과 떡볶이 ₩ 55,000
Tteokbokki with Fried Cuttlefish
(오징어 : 국내산)

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

FOOD

메밀 막국수와 강원도 감자만두 ₩ 35,000
Buckwheat Noodles with Potato Dumplings
(돼지고기 : 국내산)

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 케모마일 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
수박 주스 Watermelon 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
Royal Salute 21Y (700ml)	₩ 830,000
Balentine's 30Y (700ml)	₩ 3,000,000
Balentine's 23Y (700ml)	₩ 1,100,000
Balentine's 21Y (700ml)	₩ 700,000
Balentine's 17Y (700ml)	₩ 500,000
Balentine's Masters (700ml)	₩ 220,000
Balentine's 10Y (700ml)	₩ 130,000
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 Double Cask (700ml)	₩ 370,000
Balvenie 21Y Port Wood (700ml)	₩ 1,500,000
Balvenie 16Y French Oak (700ml)	₩ 870,000
Balvenie 14Y Caribbean Cask (700ml)	₩ 550,000
Balvenie 12Y Double Wood (700ml)	₩ 350,000
The Glenlivet 21Y (700ml)	₩ 1,400,000
The Glenlivet 18Y (700ml)	₩ 680,000
The Glenlivet 15Y (700ml)	₩ 400,000
The Glenlivet 12Y (700ml)	₩ 300,000
Glenmorangie 18Y (700ml)	₩ 590,000

LAGER BEER

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

DRAFT BEER

바이엔슈테판(300cc) Weihenstephaner	₩ 18,000
칭따오(300cc) TSINGTAO	₩ 18,000

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)